صحیفۂ نفحات

ترجمہ

رسالۂ عطریات

از:- محمدؐ بن محمدؐ الشہیر بہ شمن

مترجم

صاحبزادہ شوکت علی خاں

مولانا ابوالکلام آزاد

عربک اینڈ پرشین ریسرچ انسٹی ٹیوٹ راجستھان، ٹونک

صحیفۂ نفحات

ترجمہ

رسالۂ عطریات

از:- محمدؐ بن محمدؐ الشہیر بہ شمن

مترجم

صاحبزادہ شوکت علی خاں

عربک اینڈ پرشین ریسرچ انسٹی ٹیوٹ راجستھان ٹونک

جملہ حقوق محفوظ

نام کتاب : ——— صحیفۂ نفحات اردو ترجمہ رسالہ عطریات

مُصنّف : ——— محمد بن محمد الشہیر بثمن

مُترجم : ——— صاحبزادہ شوکت علی خان (ڈائریکٹر)

سنہ اشاعت : ——— ۱۹۸۹-۸۸ء

تعداد اشاعت : ——— ۲۵۰

مطبع : ——— نیو پبلک پریس دہلی

قیمت : ——— Rs.46/-

کاتب : ——— ظفر رضا خان

ناشر

عربک اینڈ پرشین ریسرچ انسٹی ٹیوٹ راجستھان ٹونک

فہرست

۱ - مقدمہ _____

۲ - دیباچہ _____ ۱

۳ - پہلی فصل : اقسام مشک کی پہچان، اصل مزاج، تاثیر اور منفعت کے بیان میں ۵

۴ - دوسری فصل : اقسام عنبر کی شناخت، مزاج، منفعت اور اصل کے بیان میں ۷

۵ - تیسری فصل : اقسام عود کی شناخت، مزاج، منفعت اور اصل کے بیان میں ۸

۶ - چوتھی فصل : اقسام کافور کی شناخت، مزاج، منفعت اور اصل کے بیان میں ۹

۷ - پانچویں فصل : مشک، عنبر، عود، کافور کی کیفیت وغیرہ کے بیان میں ___ ۱۰

۸ - پہلا باب : پانی کو خوشبودار بنانے کے بیان میں _____ ۱۳

۹ - دوسرا باب : کپڑوں میں خوشبو بسانے کے بیان میں _____ ۱۴

۱۰ - تیسرا باب : عبیر بنانے کے بیان میں _____ ۱۶

۱۱ - چوتھا باب : عرق گلاب کشید کرنے کے بیان میں _____ ۲۱

۱۲ - پانچواں باب : شمع معطر بنانے کے بیان میں _____ ۲۴

۱۳ - چھٹا باب : شمع عود بنانے کے بیان میں _____ ۲۶

۱۴ - ساتواں باب : کشتے بنانے کے بیان میں _____ ۲۹

۱۵ ۔ آٹھواں باب : عود پروردہ بنانے کے بیان میں ——— ۳۲
۱۶ ۔ نواں باب : شاہی اُبٹنہ بنانے کے بیان میں ——— ۳۵
۱۷ ۔ دسواں باب : جسدِ عنبر بنانے کے بیان میں ——— ۳۷
۱۸ ۔ گیارھواں باب : روغن کشیٔ عود وغیرہ کے بیان میں ——— ۳۹
۱۹ ۔ بارھواں باب : عنبر سارا، عنبر بڑی اور برمکی بنانے کے بیان میں ۔ ۴۹
۲۰ ۔ تیرھواں باب : کافور پکانے کے بیان میں ——— ۵۱
۲۱ ۔ چودھواں باب : زباد بنانے کی ترکیب کے بیان میں ——— ۵۲
۲۲ ۔ پندرھواں باب : میدہ پکانے کے بیان میں ——— ۵۴
۲۳ ۔ تشریحاتِ الفاظ ——— ۵۶
۲۴ ۔ مراجع ——— ۸۹
۲۸ ۔ اوزان ——— ۹۰

بسم اللہ الرحمٰن الرحیم

دیباچہ

مشک کی خوشبو کی طرح حمد و ستائش اور عنبر کی مہک کی طرح شکر و تعریف اس پیدا کرنے والے کے لیے ہے۔ جس کے نام بہت بزرگ اور جس کی نعمتیں بہت عام ہیں۔ اتنی عام کہ اس کے الوہی عطر خانے کی عطار نسیم نے عام کرم کے طور پر اہل روحانیت کے دماغ کو معطر کر دیا اور چاہنے والوں کے دلوں کو خلوص و محبت کی انگیٹھی میں عود کی طرح جلا ڈالا ؎ بیت

نسیم کلبۂ عطار صنعش
فشاند عنبر و عود تتاری

ترجمہ :- اس کی کارگاہ کی عطار نسیم عنبر اور تاتاری عود بکھیرتی ہے۔

رسولِ خدا محمد مصطفےٰ صلی اللہ علیہ وسلم آپ کی آل اور اصحاب پر درود و سلام ہو۔

حمد و صلوٰۃ کے بعد واضح ہو کہ پیشِ نظر کتاب بیاض کی شکل میں جلوہ گر ہے اور اس گلستاں کے مؤلف محمد بن محمد شہیر شمن بن طہیر سنجری (اللہ تعالیٰ ان کے احوال کو اپنے عظیم لطف سے سنوار دے) کے حق میں دُعائے خیر فرمائیں۔

مؤلفِ کتاب اللہ کے بندوں میں سب سے زیادہ حقیر ہے اور ربِ قدیر کے فیض کا سب سے زیادہ محتاج ہے۔

مؤلف نے اس کتاب کو پانچ فصلوں اور پندرہ بابوں پر مندرجہ ذیل تفصیل کے مطابق ترتیب دیا ہے۔

پہلی فصل :-

مشک کی قسموں کو پہچاننے اس کی اصل، مزاج، تاثیر اور نفع کے بیان میں ہے

دوسری فصل :-

عنبر کی قسموں کو پہچاننے، مزاج، نفع اور اصل کے بیان میں ہے۔

تیسری فصل :-

عود کی قسموں کو پہچاننے، اس کی اصل، مزاج، نفع کے بیان میں ہے۔

چوتھی فصل :-

کافور کی قسموں کو پہچاننے، مزاج، اصل اور نفع کے بیان میں ہے۔

پانچویں فصل :-

مشک، عنبر، عود، کافور کی کیفیت کی جانچ، ان کے کام میں لانے، ان کی خوبی و برائی اور محفوظ رکھنے کے طریقوں کے بیان میں ہے۔

پہلا باب :-

پانی کو خوشبودار کرنے کے بیان میں ہے جو سات قسموں پر مشتمل ہے۔

دوسرا باب :-

کپڑوں کو خوشبو میں بسانے کے بیان میں ـــــ جو چھ قسموں پر مشتمل ہے۔

تیسرا باب :-

عبیر بنانے کے بیان میں ـــــ جو بارہ قسموں پر مشتمل ہے۔

چوتھا باب :-

عرق گلاب کشید کرنے کے بیان میں جو چار قسموں پر مشتمل ہے۔

پانچواں باب :-

شمع معطر کے بنانے کے بیان میں ـــــ جو تین قسموں پر مشتمل ہے۔

چھٹا باب :-

شمع عود کے بنانے کے بیان میں ـــــ جو آٹھ قسموں پر مشتمل ہے۔

ساتواں باب :-

کشتے کے بنانے کے بیان میں ـــــ جو تین قسموں پر مشتمل ہے۔ اسی ساتویں باب میں نایاب بخور کا بیان ہے اور یہ بھی تین قسموں پر مشتمل ہے۔

آٹھواں باب :-

کمائے ہوئے عود بنانے کے بیان میں ـــــ جو پانچ قسموں پر مشتمل ہے۔

نواں باب :-

شاہی اُبٹنا بنانے کے بیان میں ـــ اور اس کی پانچ قسمیں ہیں۔

دسواں باب :-

جسد عنبر بنانے کے بیان میں ـــ اور اس کی چار قسمیں ہیں۔

گیارھواں باب :-

اس عود کے روغن نکالنے کے بیان میں ـــ جس کو اہلِ ہند چووہ کہتے ہیں۔ چووہ لوبان کشید کرنے اور خوشبو کے تیل بنانے کے بیان میں ـــ اس کی اٹھارہ قسمیں ہیں۔

بارھواں باب :-

عنبر سارا عنبر بری اور برمکی کے بنانے کے بیان میں ـــ اور اس کی چار قسمیں ہیں۔

تیرھواں باب :-

کافور پکانے کے بیان میں ـــ اور اس کی دو قسمیں ہیں۔

چودھواں باب :-

زباد بنانے کی ترکیب کے بیان میں ـــ اور اس کی تین قسمیں ہیں۔

پندرھواں باب

مید ٹپکانے کے بیان میں ہے اور اس کی تین قسمیں ہیں۔

دیباچہ کے بعد اب ہم کرم فرمانے والے معبود پر بھروسہ کرتے ہوئے مقصد کی بات شروع کر رہے ہیں۔

پہلی فصل

مشک کی قسموں کو پہچاننے ۔۔اس کی تاثیر، مزاج اور اصلیت کے بیان میں ہے۔

سب سے اچھا مشک چین کا ہوتا ہے۔ اس کی کھال بہت نرم و نازک ہوتی ہے۔ اس کے نافہ کا وزن بیس درم یا اکیس درم سے کم یا زیادہ نہیں ہوتا ہے اور اس کی خوشبو بہت تیز ہوتی ہے۔ ایک درم مشک چین چار درم تبتی مشک کے برابر کام کرتا ہے اور اس کے مرکبات میں چار سال خوشبو رہتی ہے۔

اس کے بعد تبتی مشک کا درجہ ہے۔ اس کا نافہ چھوٹا ہوتا ہے۔ ساڑھے سات درم سے ساڑھے بارہ درم تک اس تبتی نافہ کا وزن ہے۔ اس سے کم یا اس سے زیادہ نہیں ہوتا ہے اور اس نافہ کی کھال پر بال ہوتے ہیں۔ یہ مشک بھورے رنگ کا ہوتا ہے۔

اس کے بعد طوسی مشک کا درجہ ہے۔ اس نافہ کے بال سفید ہوتے ہیں اور اس کا رنگ زردی مائل ہوتا ہے اور اس کا نافہ ساڑھے سترہ درم سے کم یا زیادہ نہیں ہوتا ہے۔

اس کے بعد اس تبیائی مشک کا درجہ ہے جو تبت سے لاتے ہیں اور اس مشک کو ارزاں فروخت کرتے ہیں۔ یہ مشک اچھا نہیں ہوتا ہے۔ اس کا نافہ بڑا اور وزن میں مختلف ہوتا ہے اور تبتی مشک کے قریب قریب اس کی قوت ہوتی ہے۔

اس کے بعد خطائی مشک کا درجہ ہے جو چین کے مشک جیسا نہایت لطیف اور پاکیزہ ہوتا ہے۔

اس کے بعد تاتاری مشک کا درجہ ہے۔ جس کا نافہ دو درم سے چار درم تک ہوتا ہے۔ مشک کی یہ قسم بہت سے مرکبات میں مستعمل ہے۔ بیان کرتے ہیں کہ اس قسم کا مشک اپنے پاس رکھنا نقصان سے خالی نہیں ہے۔

اس کے بعد دریائی مشک کا درجہ ہے۔ اس کو دریائی راستے سے لاتے ہیں۔ دریائی بدبو کی وجہ سے کیچڑ میں متغیر ہو جاتا ہے اور اس کی قوت کم ہو جاتی ہے جس وقت دوسرا مشک حاصل نہ ہو تو ایک درم کی جگہ پانچ درم کام میں لاتے ہیں۔

اس کے بعد کشمیری مشک کا درجہ ہے۔ یہ مشک سب سے کم مقدار میں ہوتا ہے۔ اس کا نافہ پیچیدہ ہوتا ہے لیکن اس کا مزاج گرم و خشک ہوتا ہے جو دوسرے درجہ میں روح کو طاقت دیتا ہے اور خفقان کو (اختلاجِ قلب) زائل کرتا ہے۔ اس کی خوشبو بلغم کی زیادتی سے دماغ کو پاک و صاف کرتی ہے اور قبض کو دور کرتی ہے۔

بیان کرتے ہیں کہ ہرن سنبل اور بہمنین کھاتا ہے۔ اس وجہ سے خون خشک ہو جاتا ہے اور واقف و ماہر اصحاب اس طرح بیان کرتے ہیں کہ سنبل اور بہمنین کھائیں یا نہ کھائیں۔ ہرن کے خون میں یہ خاصیت مستحکم ہوتی ہے۔ واللہ اعلم

بیت

ای از نسیم و لقب مشک ختن کمینہ
تو آفتاب حسنی گیسوت عنبرینہ

ترجمہ :۔ اے محبوب تو حسن کا آفتاب ہے اور تیرے گیسو عنبریں ہیں نسیم اور مشک ختن جیسے لقب تیرے لیے ادنیٰ اور معمولی حیثیت رکھتے ہیں۔

دوسری فصل

عنبر کی قسموں کے پہچاننے، تاثیر، مزاج، نفع اور اصلیت جاننے کے بیان میں ہے۔

بہترین عنبر عنبر اشہب ہے۔ مائل بسفیدی ہوتا ہے، پیاز کی طرح تہ بتہ ہوتا ہے جب قدرے حرارت و گرمی پہنچتی ہے تو گھل جاتا ہے۔

اس کے بعد فقتی عنبر کا درجہ ہے۔ مائل برنگ پستہ ہے اور یہ بھی تہ بتہ ہوتا ہے۔ یہ عنبر خشخاش کی طرح ہوتا ہے۔ اس پر سفید اور کالے دھبے ہوتے ہیں۔ یہ عنبر قوت میں اشہب کے قریب قریب ہے لیکن اشہب کی خوشبو زیادہ اچھی ہوتی ہے۔

اس کے بعد عنبر زرد رنگ کا درجہ ہے۔ جب وہ ٹوٹتا ہے تو اس میں طاؤسی رنگ کی رگیں نظر آتی ہیں۔ عنبر کی یہ قسم قوت میں خشخاشی عنبر کی طرح ہوتی ہے۔

اس کے بعد عنبر سمکی کا درجہ ہے۔ مچھلی عنبر کھاتی ہے۔ اس عنبر کو شکاری مچھلی کے پیٹ سے حاصل کرتے ہیں۔ یا یہ کہ عنبر سمکی وہ عنبر ہے جو کہ مچھلی کھانے کے بعد قے کرتی ہے یہ عنبر کناروں پر ملتا ہے۔ مچھلی کی بو اس عنبر میں بسی ہوتی ہے۔ عنبر کی یہ قسم ضرورت کے موقع پر معجونوں میں کام میں لاتے ہیں۔

اس کے بعد بہت ہی سیاہ، سخت، ثقیل عنبر کا درجہ ہے۔ جس وقت عنبر سمکی نہیں ملتا ہے اس عنبر کو کام میں لاتے ہیں اور یہ عنبر سب عنبروں سے کم درجہ رکھتا ہے لیکن اس کی تاثیر گرم و تر ہے اور بعض نے گرم و خشک بتائی ہے اوّل درجہ میں دماغ کو بلغمی رطوبتوں سے پاک کرتا ہے اور دل کو قوت دیتا ہے اور حرارت غریزی (سیلان خون) کو تیز کرتا ہے۔ فالج اور لقوے کو دور کرتا ہے۔

عنبر کے اصل جوہر کے متعلق بعض حضرات نے بیان کیا ہے کہ اس کا یہ اصل جوہر اُس گائے کا گوبر ہے جو دریا میں ہوتی ہے۔

بعض کے نزدیک عنبر کا جوہر یہ ہے کہ دریا میں ایک چشمہ ہے پانی اس چشمہ سے باہر آجاتا ہے، جب تازہ ہوا کھاتا ہے تو جم جاتا ہے۔ ہوا اس کو الگ کرتی ہے اور کنارے پر ڈال دیتی ہے۔

بعض حضرات نے بیان کیا ہے کہ شہد کی مکھی بلند دروں میں شہد بناتی ہے۔ بارش اس کو نیچے گرا کر دریا میں بہالے جاتی ہے۔ عنبر شمع وہی شہد ہے۔ لوگوں نے سو سو رطل وزن کے ٹکڑے دیکھے ہیں اور یہ قسم صحت سے بہت قریب ہے۔ واللہ اعلم

بیت

بر رُخِ آن نازنین خالی ز مشک عنبر است

روئ او خورشیدِ تاباں زلفِ او مشکِ تر است

ترجمہ :۔ اس نازنین محبوب کے چہرے پر مشک و عنبر کا ایک تل ہے۔ اس کا چہرہ چمکنے والے سورج کی طرح ہے اور اس کی زلف مشک جیسی خوشبو والی ہے۔

تیسری فصل

عود اور اس کی تاثیر و منفعت اور اصل جوہر ——— پہچاننے کے بیان میں ہے۔

عود ہند سب سے اچھا عود ہوتا ہے۔ اس کے ٹکڑے کالے رنگ کے ہوتے ہیں۔ روغن دار بھی ہوتا ہے۔ جب عود ٹوٹ جائے تو اس میں زرد رگیں دکھائی دیتی ہیں۔ اور اگر ہاتھ میں لے کر کچھ دیر رکھیں تو تین گھنٹہ تک اس کی خوشبو رہتی ہے۔ اگر عود کپڑے میں رکھدیں تو عود کی خوشبو اس میں بس جائے گی۔

اس کے بعد قاینی عود کا درجہ ہے۔ قاین ایک مقام کا نام ہے۔ عود قاینی عود ہندی کے برابر اثر رکھتا ہے لیکن قیمت میں فرق ہے۔ اس کے ٹکڑے بڑے ہوتے ہیں اور اسکے اوپر چوڑی چوڑی رگیں ہوتی ہیں۔ جب وہ ٹوٹتا ہے تو اس کا اندرونی حصہ ہندی عود جیسا

ہوتا ہے۔

اس کے بعد صنیفی عود کا درجہ ہے۔ عطریات میں اس کی خوشبو بہت کام آتی ہے جو نہایت تیز ہوتی ہے اور یہ عود سرخی مائل ہوتا ہے۔

اس کے بعد قماری عود کا درجہ ہے۔ یہ بھی بہت سے عطروں میں کام آتا ہے۔ اس کی خوشبو بہت اچھی ہوتی ہے۔ اس عود کا رنگ مٹیالا ہوتا ہے اور آسانی سے ٹوٹ جاتا ہے۔ جب ٹوٹتا ہے تو اس میں سفیدی ہوتی ہے۔ اس کا درجہ بنگالی عود کے بعد ہے۔

اس کے بعد عود اشباہ کا درجہ ہے۔ یہ مشہور عود ہے۔ جو عطریات میں بہت کام میں لیا جاتا ہے۔ برتن اور اسباب اس سے تیار کرتے ہیں۔ جیسے کرسیاں، دوات، تھال وغیرہ۔

اکثر اس کے ٹکڑے بڑے بڑے ہوتے ہیں۔ لوگوں نے سو سو من تک کے ٹکڑے دیکھے ہیں۔ واللہ اعلم۔

عود کی تاثیر گرم و خشک ہے۔ دوسرے درجہ میں ڈکاریں زیادہ لاتا ہے۔ بلغم اور رطوبتوں سے معدہ صاف کرتا ہے۔ ہچکی روکتا ہے۔ معدہ کو طاقت دیتا ہے۔

چوتھی فصل

کافور اور اس کی تاثیر، مزاج، فائدہ اور اصل جوہر کے پہچاننے کے بیان میں ہے۔

بہترین کافور فنصوری مانا جاتا ہے۔ سیاہ رنگ، سفیدی مائل اور انتہائی نرم و نازک ہوتا ہے۔ جب گرمی پہنچتی ہے تو پگھل جاتا ہے۔

اس کے بعد کافور رباحی کا درجہ ہے۔ کافور رباحی کے بعد کافور مہرستانی کا درجہ ہے۔

کافور، کافور رباحی، کافور مہرستانی تینوں ایک ہی درخت سے حاصل ہوتے ہیں۔

کافور کی ایک دوسری قسم ہے جس کو کافور سوران کہتے ہیں، یہ کافور درخت فنصور کے عنبر سے حاصل ہوتا ہے، بظاہر کافور ہے، اسے اس لیے کافور کہتے ہیں کہ استادوں نے

تجربہ سے معلوم کیا ہے کہ کافور کی خاصیت اس سے ظاہر نہیں ہوتی، کیونکہ کافور کا مزاج سرد و خشک ہوتا ہے (اور اس کا مزاج ایسا نہیں ہے۔)

تیسرے درجے میں معدے اور جگر کی گرمی ختم کرتا ہے اور انتہائی تیز بخار کو زائل کرتا ہے، دردِ سر کو دور کرتا ہے، دل و دماغ کی گرمی کے لیے فائدہ بخش ہے۔

ایسا ہی بیان کیا جاتا ہے کہ کافور درخت فنصور سے حاصل ہوتا ہے۔ یہ درخت جاوا بار میں اگتا ہے۔ اس درخت کو فنصور کہتے ہیں۔ کافور نے اسی درخت کے نام سے شہرت حاصل کی ہے۔

بیان کرتے ہیں کہ صندل کا درخت بھی اسی مقام میں ہوتا ہے۔

محققین نے بیان کیا ہے کہ موسم کے وقت درخت فنصور کی شاخیں کاٹتے ہیں جو پانی ٹپکتا ہے درخت کے نشیب میں بنائے گئے حوض میں جمع ہو جاتا ہے۔ اس کافور کو کافور فنصوری اوّل کہتے ہیں۔

دوسری قسم کافور رباحی ہے تیسری قسم معمولی ہے اس کا نام کافور مہرستانی ہے۔

بعض حضرات نے بیان کیا ہے کہ جو کچھ حوض سے باہر گرتا ہے اسے جمع کر لیتے ہیں۔ (وہ جم جاتا ہے) پھر آگ میں پگھلا کر صاف کرتے ہیں۔ اس کو کافور رباحی کہتے ہیں۔ واللہ اعلم

پانچویں فصل

مشک، عنبر، عود اور کافور کے محفوظ رکھنے ان کو پہچاننے اور امتحان و آزمائش کے بیان میں ہے۔

مشک کی پہچان اس طرح کرتے ہیں کہ قدرے دانتوں سے نرم کر کے کپڑے پر ملتے ہیں۔ اگر سارا مشک اس کپڑے پر سے اڑ جائے تو سمجھنا چاہیئے کہ اس میں کھوٹ ہے اور اگر کپڑے میں کچھ باقی رہ جائے تو وہ خالص مشک ہے۔

جب مشک رگڑیں تو آہستہ آہستہ رگڑیں تاکہ گرمی سے جل نہ جائے۔ اور اس کی پہچان یہ

ہے کہ ہمیشہ چمکدار ہوتا ہے۔

مشک ریشم کی چھلنی میں چھاننا چاہیے اور دھوپ سے بچانا چاہیے تاکہ اس کی خوشبو کم نہ ہو اور مشک سیسہ کے برتن میں رکھنا چاہیے۔ جب برتن سے باہر نکالیں تو ایک دن رات الگ رکھیں تاکہ بدبودار ہوا اس سے دور ہو جائے۔ اگر نافہ میں رکھیں گے تو خراب ہو جائے گا اور اگر نافہ میں نمی ہو تو کاغذ پر رکھ کر آگ پر رکھیں تاکہ خشک ہو جائے۔

عنبر کی پہچان

کسی پیالہ میں قدرے عنبر ڈال کر آگ پر رکھیں۔ اگر جلدی پگھل تو وہ خالص ہے۔ عنبر گرم دواؤں سے دور رکھیں۔ چنانچہ لہسن و پیاز سے محفوظ رکھیں تاکہ اڑے نہیں۔ اگر کانچ یا چاندی کے برتن میں رکھیں تو بہتر ہے۔ چند روز کے بعد ہوا دینا چاہیے تاکہ خراب نہ ہو اور نمی و تری کی جگہ سے بچائیں جیسے کہ مشک کو بچا کر رکھا جاتا ہے۔

عنبر کی دوسری پہچان

شیشہ یا چاندی کے برتن کو خوب گرم پانی میں رکھیں اور اس برتن میں عنبر ڈالیں تاکہ پانی کی حرارت سے پگھل جائے پھر اس کو کام میں لیں۔ اسی طرح موم، دریا کے جھاگ اور سنبل وغیرہ اعلیٰ عنبر کے ساتھ ملاتے ہیں۔ پگھلنے کے وقت معلوم ہو جاتا ہے۔ (اگر پگھل گیا تو صحیح ہے اچھی قسم ہے ورنہ صحیح نہیں ہے۔)

عود کی پہچان

عود کی شناخت کرنا ہو تو قدرے عود آگ پر رکھیں۔ اوّل سے آخر تک ایک ہی خوشبو آئے تو ٹھیک ہے اور اگر خوشبو میں فرق ہو ایک جیسی نہ ہو تو سمجھ لینا چاہیے کہ اس عود میں

کھوٹ ہے اور جلتے وقت اس میں سے تیل نکلنا چاہیے۔ اور جب پانی میں ڈالیں تو تہ میں بیٹھ جائے۔ یہ قسم کمیاب ہے اور قیمتی ہے۔

کافور کی پہچان

شیشہ کا ٹکڑا آگ پر رکھیں اور اس پر کافور رکھیں۔ اگر تمام پگھل جائے تو خالص ہے اور اگر اس میں سے کچھ باقی رہ جائے تو خالص نہیں ہے۔ اس میں کھوٹ ہے۔

کافور صاف کرنے کا طریقہ

کافور صاف کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ تازہ دودھ دوہکر کافور اس میں ڈالدیں اور خوب رگڑیں۔ اس کے بعد دودھ سے باہر نکالیں اور ریشم کی چھلنی میں چھان کر خشک کرلیں اور جس دودھ سے کافور صاف کیا ہے اس کو جمادیں۔ لوگ کافور میں خرجی ملاکر فروخت کرتے ہیں۔

پہلا باب

پانی خوشبودار کرنے کے بیان میں

اس باب کی سات قسمیں ہیں :

پہلی قسم

بچ ، پترج ، موتھ ، ہموزن کوٹ کر اور چھان کر مٹی کے برتن پر لیپ کردیں اور سایہ میں خشک کرلیں پھر صاف کرکے پانی بھردیں خوشبودار ہوجائے گا۔ (یہ پانی ہاضم مفرح ڈکار لانے والا اور خوشبودار ہوتا ہے، رنگائی میں بھی کام میں آتا ہے۔

دوسری قسم

مٹی کے برتن میں مصطگی کا دُھنگار کریں اور اسی وقت پانی سے بھردیں خوشبو ہوجائے گی۔

تیسری قسم

بالا سیاہ و سفید ہر ایک تین تین درم اور صندل ایک درم لیں اور ایک جگہ کوٹ لیں پھر کپڑے میں باندھ کر پانی میں ڈالدیں خوشبو ہوجائے گی۔

چوتھی قسم

گل سُرخ پانچ درم ، الائچی ایک درم لیکر گلاب کے ساتھ پیس لیں اور درم کے چوتھائی حصہ کی مقدار کے مطابق ٹکیہ بنالیں۔ اس کے بعد ٹکیہ حل کرکے کسی برتن میں مل دیں اور پانی سے بھردیں خوشبو ہوجائے گی۔

پانچویں قسم

عنبر اشہب آدھا درم، مشک نصف تولہ، کافور جودانہ آدھا درم، ان اشیاء کو صندل گلاب میں خوب پیسیں، ایک ماشہ کی مقدار میں ٹکیہ بنائیں اور ایک ٹکیہ پانی میں حل کرکے ڈالیں خوشبو ہوجائے گی۔

چھٹی قسم

کچری دس درم، موتھ تین درم، بالا سیاہ تین درم، بیش تین درم، ان اشیاء کو ایک جگہ پیس کر پانی میں حل کریں۔ اگر عرق گلاب میں حل کریں تو بہتر ہے۔ اس کے بعد ایک برتن میں لیپ کرکے خشک کرلیں پھر سب کو صاف کرکے پانی سے بھردیں۔ خوشبو ہوجائے گی۔

ساتویں قسم

دانۂ الائچی نو درم، ناگر موتھ تین درم، چہر تین درم، ان اشیاء کو باریک پیسکر سینوتی کے پھول کے زیرے میں ملائیں اور ایک برتن میں لیپ کردیں۔ جب خشک ہوجائے تو کچھ مقدار پانی ڈالیں تاکہ تر ہوجائے۔ جب دوسری مرتبہ خشک ہوجائے تو مصطگی کا دھواں دیں۔ اسکے بعد صاف کرکے پانی بھردیں خوشبو ہوجائے گی۔

دوسرا باب

کپڑوں میں خوشبو بسانے کے بیان میں

اس باب کی چھ قسمیں ہیں۔

پہلی قسم

کافور جودانہ، عنبر اشہب اور مشک حاصل کریں۔ ان تینوں اشیاء کو ایک ایک ماشہ گلاب کے

ساتھ پیسکر کپڑوں میں چھڑک دیں۔ اس کے بعد کپڑوں میں پھول ڈال کر رکھیں، خوشبو ہو جائے گی۔

دوسری قسم

عود آدھا درم، عنبر چوتھائی درم، کافور جودانہ دو رتی، صندل ایک درم ان تمام اشیاء کو باریک پیسکر مٹی کے برتن میں دُھنگار کریں اور کپڑے برتن میں رکھ کر برتن کا منہ باندھیں تاکہ دھواں باہر نہ جائے اور برتن میں چنبیلی یا موگرے کے پھول ڈالدیں۔ اس کی خوشبو چند روز رہے گی۔

تیسری قسم

لوبان نو درم، چھرتین درم، بالا سفید تین درم، عود نو درم، عنبر تین درم، نکہ تین درم، اگر تین درم، صندل تین درم، چھرلا تین درم، قرنفل آدھا درم، بچ آدھا درم۔ ان تمام اشیاء کو کوٹ کر شیرۂ نبات میں ملائیں اور اتنی مدت رکھیں کہ خشک ہو جائے اور کپڑے کسی تپائی پر لٹکا دیں اور ایک درم کی مقدار کپڑے کے نیچے دھواں دیں خوشبو بس جائے گی۔

چوتھی قسم

کپور کچری ایک درم، صندل ایک درم، مشک ایک ماشہ، شاخ ایک ماشہ۔ ان تمام اشیاء کو ایک ماشہ پانی یا عرق گلاب میں حل کر کے کپڑے پر چھڑکیں۔ اس کے بعد چنبیلی کے پھول کپڑے میں ڈالیں اور تمام رات رکھیں۔ تمام رات رکھنے پر بہت خوشبو ہو جائے گی۔

پانچویں قسم

گل کیتکی اور گل صدبرگ کی پتیاں الگ الگ کر کے کپڑوں میں ایک رات رکھیں، خوشبو بس جائے گی۔

چھٹی قسم

مصطگی، عود، عنبر، لوبان۔ ان اشیاء کو ہم وزن لیکر جلائیں اور کپڑا تپائی پر لٹکائیں خوشبو بس جائے گی۔ اس کے بعد موگرا یا چنبیلی کے پھول ڈالیں تو اور بہتر ہوگا۔

تیسرا باب

عبیر بنانے کے بیان میں

اس باب کی بارہ قسمیں ہیں

پہلی قسم

عبیر گل گیتی ہے جس کو اہل ہند کیوڑہ کہتے ہیں۔

عود ایک سیر، صندل آدھا سیر۔ عود سرمہ کی طرح باریک پیسیں اور صندل ریتی کے ذریعہ ریزہ ریزہ کریں۔ تین دن تین رات گلاب میں بھگوئیں پھر اس کے بعد چھوڑ دیں تاکہ عرق گلاب اسمیں خشک ہوجائے تین مرتبہ یہ عمل کریں لیکن سایہ میں خشک کرنا چاہیے۔ اگر تیسری مرتبہ آفتاب میں خشک کریں تو مناسب ہے۔ اس کے بعد ہاون دستہ میں کوٹ لیں پھر کپڑے میں چھان کر تین درم مشک خالص اور آدھے درم اعلیٰ زعفران اور چوتھائی درم عنبر باریک پیسکر سب کو ملائیں۔

اس کے بعد کیوڑے کے پتّے عبیر کے وزن سے آدھے لیں اور ریشہ ریشہ کرکے عبیر میں ڈالدیں، چند روز کے بعد کیوڑے کے پتوں کو نکال لیں اور تازہ پتے ڈالدیں۔ تین مرتبہ یہ عمل کریں اور کانچ کے برتن میں رکھیں اور اس آبگینہ (کانچ کی برنی وغیرہ) کا منھ باندھیں تاکہ اس کے منھ سے خوشبو کم نہ ہو۔

دوسری قسم

عبیر کی دوسری قسم کو عالمگیر کہتے ہیں، ترکیب حسب ذیل ہے۔

عود ایک سیر اور صندل ایک سیر کوٹ لیں۔ اس کے بعد گلاب میں بھگودیں اور خشک کریں پھر ہاون دستہ میں کوٹ کر چھان لیں۔ اس کے بعد عنبر اشہب ڈھائی درم، مشک خالص ڈھائی درم اور کافور جودانہ آدھا درم پیسکر ایک دوسرے سے ملائیں اور پھر کپڑے کے پھول میں ملائیں۔ سینوتی کے پھول، لعل کے پھول اور ہر وہ پھول جس میں خوشبو ہو عبیر کے ساتھ برتن میں ڈالدیں اور اس کا منھ مضبوط باندھیں۔

تیسری قسم

عبیر کی تیسری قسم عبیر خطائی ہے۔ یہ عبیر خطائی گرم مزاج کے لیے مناسب ہے۔ ترکیب حسب ذیل ہے۔

عود ایک پاؤ، صندل دو سیر، ان دونوں چیزوں کو باریک پیسیں اور تین مرتبہ گلاب میں بھگوئیں جب خشک ہو جائے تو گل نیلوفر کی پتی ایک سیر کوٹ کر ریشم کے کپڑے میں چھان لیں۔ پھر دو درم کافور جودانہ، ایک درم مشک کے ساتھ پیسکر اس میں ملالیں۔ اس کے بعد تازہ گل نیلوفر اور گل چنپا یا عبیر کے ساتھ چینی کے برتن میں یا کانچ کے برتن میں رکھ کر اس کا منھ مضبوط باندھیں عبیر مکمل تیار ہو جائے گا۔

چوتھی قسم

عبیر کی چوتھی قسم قوت القلوب ہے۔ ترکیب حسب ذیل ہے۔

سنبل تازہ جس مقدار میں چاہیں لیں اور اس سے سوا دوگنا صندل لیں، برہمی، صندل اور سنبل

کوٹ لیں اور گلاب کے ساتھ اس قدر پکائیں کہ گلاب نصف رہ جائے۔ اس کے بعد چینی کی پلیٹ میں رکھ کر سایہ میں خشک کریں اور اشیاء کو پیس لیں۔ گلاب میں خمیر کر کے روٹی کی طرح پھیلائیں۔ اس کے بعد ایک موٹے کپڑے کا ٹکڑا لیں۔ اس کے چاروں کونوں کو چار لکڑیوں سے باندھ دیں اس انداز میں کہ وہ کپڑا زمین سے ایک بالشت اونچا رہے۔ مذکورہ روٹیوں کو اس کپڑے پر پھیلا دیں اور سات مرتبہ لوبان سے دھنگاریں۔ آخری بار روٹیوں کو پلٹیں اگر روٹیوں کے ٹکڑے ہو جائیں تو چمچہ سے پلٹ لیں تاکہ ہر جگہ دھنگار ہو جائے۔ جب سات مرتبہ بخور دیدیا گیا ہو تو چینی کے برتن میں یا کانچ کے برتن میں گل صد برگ، رائے چنپا، چنبیلی، موگرہ اور گل گیتی اس کے ساتھ ملائیں۔ اگر عنبر، زعفران اور کافور بھی اس کے ساتھ ملا لیں تو عبیر بے مثال بن جائے گا۔

پانچویں قسم

عبیر کی پانچویں قسم کو عطائی کہتے ہیں، ترکیب حسب ذیل ہے۔

کپور کچری چار سیر، برمہین آدھا سیر، سنبل چار تولہ، برگ گل کیوڑہ ایک سیر، ان چاروں چیزوں کو لے کر ایسی دیگ میں جس کا منھ تنگ ہو ڈالدیں اور اس پر اتنا پانی ڈالیں کہ پانی چیزوں سے دو انگشت اوپر رہے، دیگ کا منھ باندھ کر آگ پر ——— اتنی دیر رکھیں کہ ڈالی گئی چیزیں نرم ہو جائیں اور دیگ میں پانی نہ رہے۔ اس کے بعد خشک کر کے کوٹ لیں۔

صندل دو سیر اور ملاگیر صندل دو سیر، اس چار سیر صندل کو ریتی سے ریزہ ریزہ کریں اور سب کا ایک جگہ وزن کر کے تمام صندل کو ڈھائی تولہ خالص زباد جس کو اندی کہتے ہیں اور چودہ تولہ نک لیں۔ نک اور اندی کو گائے کے گھی میں بریاں کریں۔ اسقدر بریاں کریں کہ رنگ بدل جائے۔ پھر اندی کو چھری سے ٹکڑے ٹکڑے کریں اور نک کو بھی کوٹ لیں اور اگر اندی نہ ہو تو چار تولہ نک کفایت کرے گا۔

ان تمام اشیاء کو چکی میں پیس لیں اور ہر خوشبو کا پھول پانچ تانک خالص مشک کے ساتھ

پیسکر اس عبیر کے ساتھ چھان لیں اور کانچ کے برتن میں رکھیں اور اس برتن کا منہ مضبوط باندھ دیں۔ نہایت بے نظیر ہو جائے گا۔

چھٹی قسم

عبیر کی چھٹی قسم عبیر منقیٰ ہے، ترکیب حسب ذیل ہے۔

صندل سفید ایک سیر، ناگر موتہ ایک سیر، کچری، انگوریہ آدھا آدھا سیر، لونگ نو درم، جائفل نو درم، جوتری نو درم، بالا سفید نو درم، بالا سیاہ نو درم، بہترین عود بیس درم، خالص مشک دو درم۔

مذکورہ تمام اشیاء کو اس ترکیب سے مرکب کریں کہ :-

صندل ریزہ ریزہ کریں اور مشک کے علاوہ باقی تمام چیزوں کو ہاون دستہ میں اتنا کوٹیں کہ غبار کی طرح ہو جائے۔ اس کے بعد سب کو گلاب میں بھگوئیں اور سایہ میں خشک کریں۔ تین مرتبہ سرمہ کی طرح کھرل کریں اور اس میں مشک ملا کر گلاب میں گوندھ لیں اور ٹکیہ بنا کر رکھیں، جب سر دھوئیں تو چند ٹکیاں لے کر پانی میں حل کریں اور سر کے بال اس پانی سے دھولیں۔ اس کی خوشبو کئی دن رہے گی۔ زائل نہ ہوگی اور اگر عبیر بنانا چاہیں تو ان مذکورہ ٹکیوں کو پھر باریک پیس لیں۔ اعلیٰ عبیر تیار ہو جائے گا۔

ساتویں قسم

عبیر کی ساتویں قسم عبیر سبع الورد ہے۔ طریقہ :-

کافور آدھا درم، عبیر اشہب ڈھائی درم، صندل ایک سیر۔

ان اشیاء کو جمع کریں۔ صندل خوب باریک پیسیں اور گلاب میں گوندھیں، کافور اور عنبر کو حل کریں، پھر کیوڑے کے پھولوں میں رکھ کر خشک کر لیں اور کسی برتن میں رکھ لیں۔ ایک درم عود پیسکر ملا لیں۔ اس کے بعد کیوڑے کے پھول، دونا، بھولسری، گل لعل، گل صد برگ، موگرا، چنبیلی سب تھوڑے تھوڑے لے کر اس برتن میں ڈالدیں، ایک دن رات گزرنے کے بعد ان پھولوں کو ہٹا دیں اور پھر تازہ

پھول ڈالدیں، ایسا سات دن تک کریں بہترین عبیر تیار ہو جائے گا۔

آٹھویں قسم

عبیر کی آٹھویں قسم کو دلیلہ کہتے ہیں اور اس کا رنگ زردی مائل ہوتا ہے۔ طریقہ :۔

صندل پسا ہوا تیس درم ، صندل ملاگیر سولہ درم ، تباکیر شتر درم ، زعفران تین درم پیس لیں۔ پھر چووہ تیلیہ ایک درم ، جسد لوبان چوتھائی درم ، کافور جودانہ ایک ماشہ ملائیں اور کھرل کرلیں۔ عبیر نہایت بے نظیر ہو جائے گا۔

نویں قسم

عبیر دلیلہ ہی کی دوسری ذیلی قسم ہے۔ ترکیب حسب ذیل ہے۔

سنگھاڑے کا آٹا پانچ سیر، بدر موتہ کا آٹا آدھا سیر، گل لالہ گرم پانی میں بھگوئیں اور مذکورہ آٹے کو اس میں تر کرلیں۔ چنانچہ تمام زرد رنگ ہو جائے گا۔ اس کے بعد چووہ تیلیہ پانچ درم ، کافور ایک درم ، کپور کچری ایک سیر پیس کر مذکورہ چیزوں کے ساتھ ملائیں اور چکی میں باریک پیس لیں۔

دسویں قسم

عبیر کی دسویں قسم عبیر سفید اعلیٰ ہے۔ ترکیب حسب ذیل ہے۔

صندل آدھا سیر، کھونلہ چھے درم ، کپور کچری نو درم ، عود تیلیہ پانچ درم ، اور بالا سفید چھ درم لیں۔ ان مذکورہ تمام اشیاء کو یکجا کرلیں اور گلاب میں بھگوئیں۔ اس کے بعد خشک کریں اور یہ عمل تین مرتبہ کرنے کے بعد مشک ایک درم اور عنبر آدھا درم ، کافور ایک ماشہ ملالیں۔ پسندیدہ ہو جائے گا۔

گیارھویں قسم عبیر زرد ہے۔ اعلیٰ صندل آدھا سیر، کھونلہ نو درم ، کپور کچری نو درم ، عبیر سلہ

پانچ درم، بالا سفید چھ درم، ہلد کے سوکھے ہوئے پتے ایک درم، زعفران نو درم، کافور آدھا درم۔
ان تمام اشیاء کو باریک پیس کر دو تین مرتبہ گلاب میں بھگو دیں اور خشک کر لیں، اس کے بعد پھر پیس لیں۔ آدھے درم خالص مشک اور چوتھائی درم عنبر ملا لیں، بہت پسندیدہ ہوگا۔

بارھویں قسم

عبیر کی بارہویں قسم عبیر سفید ہے۔ ترکیب مندرجہ ذیل ہے۔
"اگر عبیر سرخ بنانا چاہیں تو لاک رنگ ملا دیں، عبیر سرخ ہو جائے گا۔
صندل سائیدہ چار درم، کنتھونا تین درم، برمہی تین درم، بدر موتہ تین درم، نکہ تین درم
چھلیرہ دو درم، اندی دو درم، چہر دو درم، کچری دو درم، تیلیہ دو درم۔
ان تمام اشیاء کو باریک پیس لیں، خوبی میں بہت بے نظیر ہے۔

چوتھا باب

عرق گلاب کشید کرنے کے بیان میں

اس باب کی چار قسمیں ہیں۔

پہلی قسم

حسب ذیل طریقہ سے تیار کریں۔

ایک ایسا برتن لیں جس کا منہ کشادہ ہو اور اس برتن کی گہرائی آٹھ انگشت ہو، ایک بہت ہی تنگ کپڑا اس برتن کے منہ پر باندھیں۔ گلاب کی پتیاں الگ کر کے مذکورہ کپڑے پر رکھیں۔ اس کے بعد ایک تھالی یا توا آگ سے پر کر کے ان پھولوں پر رکھیں تاکہ گلاب کا عرق کھنچ کر مذکورہ برتن میں چلا جائے۔ اس کے ساتھ یہ لازمی شرط ہے کہ آگ میں دھواں نہ ہو تاکہ گلاب دھوئیں کے اثر سے محفوظ رہے۔

دوسری قسم

گلاب کا عرق کشید کرنے کی یہ ترکیب ہے کہ سب سے پہلے ایک بھٹی مذکورہ ذیل طریقہ کے مطابق تیار کریں۔

ایک مُدوّر بھٹی اس طریقہ پر بنائیں کہ اس بھٹی کا عرض نیچے سے ایک گز ہو اور دیوار آدھا گز ہو اور تین چوتھائی زمین کھودی جائے۔ اس مٹی سے ایک قرع بنایا جائے۔ ایک آبگینہ (کانچ یا چینی کا برتن) لپیٹ کر اس بھٹی کی دیوار میں رکھدیں۔ ایک کے اوپر ایک آٹھ قرعے تیار کریں۔ اس کے بعد قرعوں پر بھٹی کی دیوار بلند کریں، دیوار سوا گز تک اونچی ہونی چاہیے۔ قرع کا منھ بھٹی کی دیوار سے ایک انگشت کے برابر ہونا چاہیے اور اس کا پیندا دیوار کے درمیان رکھنا چاہیے تاکہ آگ سے نہ لگنے پائے اور گلاب کی بھاپ ٹپکتی رہے اور پھولوں کو ایک رات سے زیادہ نہ رکھیں تاکہ ان کا پانی کم نہ ہو اور جلد خراب نہ ہو جائیں۔

قرعوں پر بھپکے رکھدیں، نشیب کی طرف بھپکوں کی نالیاں اور بوتلیں رکھیں، بھٹی کے نیچے آگ جلائیں تاکہ گلاب اپنے محل سے گزر کر لطیف و پاکیزہ ٹپکے اور بوتلوں میں چلا جائے۔

تیسری قسم

گلاب کا عرق کشید کرنے کی ترکیب حسب ذیل ہے۔

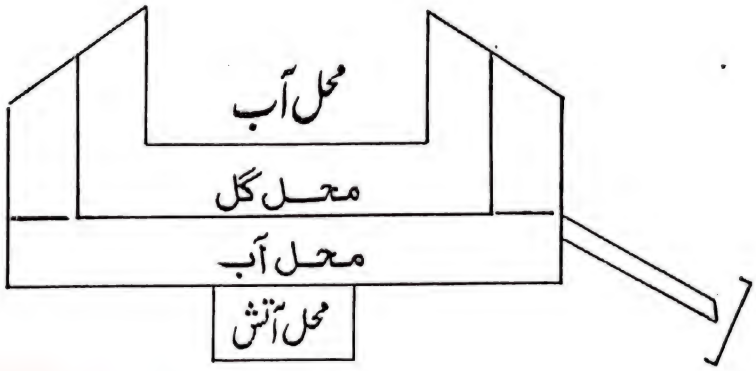
قرع اور انبیق تانبے سے تیار کر کے قلعی کریں۔ اس کے بعد ایک ایسی بڑی دیگ لیں جس کا منھ کشادہ ہو اور دیگدان میں رکھدیں۔ اس کے چاروں طرف مٹی لپیٹ دیں اور دیگ مذکور کو ریت سے پُر کر دیں۔ قرع ریت میں چھپا دیں، پھر پھولوں سے بھر دیں اور انبیق اس کے منھ پر رکھ کر مہر کر دیں۔ دیگ کے نیچے آگ جلا دیں اور بھپکے کی نالی کے نیچے خالی بوتل رکھیں یا کوئی صاف پیالہ رکھیں تاکہ گلاب نہایت خوبی کے صاف ٹپک سکے۔

چوتھی قسم

کشید عرقِ گلاب کی چوتھی قسم حسب ذیل طریقہ سے تیار کریں۔

تانبے کی تین تھالیاں بنائیں اور ہر تھالی کی گہرائی تین انگشت کے برابر ہو۔ تھالیاں اسطرح تیار کی جائیں کہ ایک دوسری میں صحیح بیٹھ جائیں اور ایک بال بھی تھالیوں کے درمیان نہ آسکے۔ تھالیوں کے درمیان نالی ہونی چاہیے تاکہ عرق گلاب اس نالی سے باہر آسکے۔ اس کے بعد تھالیوں کو پھولوں سے پر کردیں اور اوپر نیچے کی تھالیوں کو پانی سے بھردیں اور تھالیاں دیگدان پر رکھدیں اور تھالیوں کے کنارے ماش کی دال کے آٹے سے مہر کردیں۔ کچھ دیر ہلکی ہلکی آنچ لگائیں اور نالی کے نشیب میں ایک برتن رکھدیں تاکہ عرق گلاب اس برتن میں جمع ہوجائے اور تھالی کا پانی جب گرم ہوجائے تو اس پانی کو نکال لیں اور ٹھنڈا پانی ڈالدیں۔

جس کسی پھول کا عرق نکالنا چاہیں تو اس مذکورہ طریقہ سے نکالیں اور مذکورہ تھالیاں اس طریقہ سے بنائیں۔



پانچواں باب

شمع معطر بنانے کے بیان میں

اس باب کی تین قسمیں ہیں۔

پہلی قسم

شمع معطر بنانے کی ترکیب حسب ذیل ہے

موم سفید اعلیٰ ایک سیر، رال سفید پاکیزہ تین تولہ، اعلیٰ عود تیلیہ ایک تولہ، سلارس ایک تولہ، پھٹکری نصف تولہ، برمہین نصف تولہ۔

ان تمام اشیاء میں سے پھٹکری، برمہین اور عود وغیرہ کو کپڑے میں چھان لیں اور ایک دن رات گلاب اور شربت نبات میں بھگو دیں، اس کے بعد دھوپ میں خشک کرلیں، پھر مذکورہ موم پگھلائیں اور باریک ڈوری کی بتی بنا کر چوبیس مرتبہ شربت نبات و گلاب میں کھینچکر خشک کرلیں اور گرم موم میں ڈالدیں۔

اس کے بعد عنبر ایک تولہ مذکورہ اشیاء کے ساتھ موم میں گرم کرکے ڈالیں اور چمچہ کے ذریعہ خوب ایک دوسرے سے ملائیں، اور موم زیادہ گرم نہیں ہونا چاہیے۔ شمع کے طریقہ کے مطابق تیار کریں۔ جب یہ شمع روشن ہوگی تمام مجلس معطر کردے گی۔ یہ قسم شمع نادر اور عجیب وغریب ہے۔

دوسری قسم

شمع عنبر کی یہ دوسری قسم پہلی قسم سے بہتر ہے، ترکیب حسب ذیل ہے۔

سلارس پاکیزہ دو تولہ، برہمی دو تولہ، عود دو تولہ، رال پاکیزہ سفید دو تولہ، دیو دار دو تولہ۔

ان تمام کو کوٹ لیں اور تین رات دن گلاب میں بھگوئیں اس کے بعد خشک کرکے کوٹ کر چھان لیں۔ نبات، لوبان، عنبر ایک ایک تولہ اور زرنب نصف تولہ لیں اور آدھے سیر سفید موم میں

گرم کرکے حل کرلیں، نہ صرف یہ بلکہ ہاون دستہ میں کوٹیں تاکہ ایک ذات ہوجائے پھر پہلے طریقہ کے مطابق شمع بنائیں اور قدرے صندل پیس کر ان اشیاء میں ڈالدیں تو بہتر ہے۔ جب یہ شمع روشن ہوگی مجلس کو خوب معطر کردے گی۔

یہ قسم شمع کسی نے نہ دیکھی ہوگی، بہت معطر و منور ہے۔

تیسری قسم

شمع معنبر کی تیسری قسم بنانے کی ترکیب حسب ذیل ہے۔

صندل نو درم ، عنبر نو درم ، نک نو درم ، دیودار نو درم ، عود ایک سیر بالاسفید دو درم ، کوتہ دو درم ، لوبان دو درم ، کافور جودانہ دو درم ، ناگر موتہ دو درم سلارس دو درم ، چہر نو درم ، خالص مشک ایک درم ، عنبر آدھا درم بالا سیاہ دو درم ، سنبل دو درم ، شکر سفید دس درم۔

ان تمام اشیاء کو عرق گلاب میں تین روز تک بھگوئیں، اس کے بعد کچھ مقدار میں بکری کے دودھ کے ساتھ اس قدر کوٹ لیں کہ موم کی طرح نرم ہوجائے۔ اس کے بعد سفید موم تین درم اور روئی تین درم اس کے ساتھ ملائیں اور سب کو ایک دوسرے میں کوٹ لیں، پھر شمع کی طرح فتیلہ بنائیں اور سایہ میں خشک کریں، جب یہ شمع جلے گی تمام مجلس کو عطر میں بسادیگی اور دل و دماغ کو پوری قوت دیگی۔ اس کو شمع جمع کہتے ہیں۔

چھٹا باب

شمعِ عود بنانے کے بیان میں

شمع عود بنانے کی آٹھ قسمیں ہیں :-

پہلی قسم

ترکیب حسب ذیل ہے۔

اگر ایک سیر ، ملاگیر نو درم ، عنبر اٹھارہ درم ، لوبان نو درم
سلاکھر اٹھارہ درم ، نک سارھے چار درم ، بالا سفید ساڑھے چار درم ، سلارس اٹھارہ درم
موتہ چار درم ، چہر چار درم ، کافور چار درم ،

ان تمام مذکورہ چیزوں کو کوٹ کر چھان لیں، اور شربت نبات کے ساتھ ملائیں، تختہ پر مَل دیں، جب آدھا خشک ہو جائے تو تختہ پر آہستہ ملیں، یہاں تک کہ برابر ہو جائے۔ اس کے بعد صندل اور زعفران پیس کر مذکورہ فتیلہ کو لپیٹیں اور خشک کریں، جب شمع معطر روشن ہوگی خوب مہکدار ہوگی۔

دوسری قسم

بنانے کی ترکیب حسب ذیل ہے۔

اگر بیس درم ، صندل دس درم ، ملاگیر دس درم ، دیودار چار درم ، عنبر چار درم
سلارس ساڑھے چار درم ، نکری تین درم ، نک تین درم ، سیلاکھر تین درم ،
لوبان تین درم۔

مذکورہ تمام چیزیں کوٹ اور چھان کر شربت نبات کے ساتھ تر کر کے پیسیں، اس کے بعد چوب آسی جس کو فارسی میں چوب بزرگ کہتے ہیں، اسکی چھال اتار دیں اور مذکورہ چیزیں اس پر طلا کریں اور طلا کے بعد اتنے وقت تک چھوڑ دیں کہ آدھی خشک ہو جائیں۔ پھر تختہ پر برابر مَل دیں۔

جب چاہیں کہ شمع عود سُرخ تیار ہو تو صندل سُرخ اور مہاور ایک جگہ پیس کر اس پر لیپٹ دیں سُرخ ہو جائے گی اور اگر چاہیں کہ شمع عود سفید تیار ہو تو صندل سفید پسا ہوا اس پر طلاء کریں، سفید ہو جائے گی۔

تیسری قسم

شمع عود کی تیسری قسم بنانے کا طریقہ حسب ذیل ہے۔

عود بنگالی چالیس درم ، صندل چار درم ، ملاگیر دس درم ، عنبر لادن پانچ درم ، سلارس پانچ درم ، مصطگی آدھا درم۔

مذکورہ چیزوں کو کوٹ کر چھان لیں، پھر شربت نبات میں بھگو کر باریک پیس لیں اور لکڑیوں پر طلاء کریں، جب آدھی خشک ہو جائیں تو تختہ پر مل کر چھوڑ دیں، یہاں تک کہ خشک ہو جائیں۔ اس فتیلہ کی خوشبو بہت تیز اور لطیف ہوتی ہے۔

چوتھی قسم

اگر اٹھارہ درم ، صندل اٹھارہ درم ، ملاگیر اٹھارہ درم ، نک پانچ درم ، بالا پانچ درم ، ناگرموتہ پانچ درم ، کافور پانچ درم ، تج پانچ درم ، پترج پانچ درم ، چھڑ ڈھائی درم ، چھڑیلا ڈھائی درم ، برہمی ڈھائی درم۔

ان تمام مذکورہ اشیاء کو شربت نبات میں تر کریں اور باریک پیسیں، پھر چوب مذکورہ پر طلاء کریں۔ اس کا فتیلہ بہت خوشبودار ہوگا۔

پانچویں قسم

شمع عود کی پانچویں قسم بنانے کا طریقہ :-

عود بیس درم ، بالا ایک درم ، نک ایک درم ، دیودار ایک درم ، نکھری ایک درم ، صندل ایک درم ، ملاگیر ایک درم ، کافور ایک درم ، قرنفل ایک درم ، چہر ایک درم ، عنبر ایک درم ، الائچی ایک درم ، جاوتری ایک درم ، کچور ایک درم ، پدمک ایک درم ، چھڑیلا ایک درم ، کوتہ ایک درم ، تج ایک درم ، پترج ایک درم ، پرنک ایک درم ، بالاسیاہ ایک درم ، سیلاکھر ایک درم ، مصطگی ایک درم ، سلارس ایک درم ۔

مذکورہ تمام چیزیں کوٹ کر چھان لیں اور شربت نبات کے ساتھ پیسیں، اس کے بعد چوب مذکورہ پر طلا کریں اور چھوڑ دیں، یہاں تک کہ خشک ہو جائے جس وقت شمع عود روشن ہوگی بہت ہی خوشبودار ہوگی ۔

چھٹی قسم

شمع عود بنانے کی چھٹی قسم کی ترکیب حسب ذیل ہے ۔

عود تیلیہ چالیس درم ، عنبر چالیس درم ، صندل چار درم ، سلارس پانچ درم ، چھڑ پانچ درم ، مشک اور کافور پانچ پانچ درم ۔

مذکورہ چیزوں کو پیس لیں اور تین درم خالص شہد ملائیں اور مذکورہ لکڑی پر طلا کریں، یہاں تک کہ خشک ہو جائے اور ذکر کیے گئے طریقہ کے مطابق تختہ پر ملیں ۔

ساتویں قسم

شمع عود بنانے کی ساتویں قسم کی ترکیب حسب ذیل ہے ۔

بالا دس درم ، نک دس درم ، کپور کچری پانچ درم ، موتہ پانچ درم ، ناگر موتہ پانچ درم ، دیودار پانچ درم ، برہمی پانچ درم ، چھڑ پانچ درم ، سلارس پانچ درم ۔ عود تیلیہ پچاس درم ، صندل بیس درم ، ملاگیر بیس درم ، عنبر چھ درم ،

لوبان چھ درم ، قرنفل تین درم ، نک تین درم ، جوزبویہ تین درم ،
جوزہندی تین درم ، الائچی تین درم ، چھڑیلا تین درم ، کچور تین درم ،
کافور چار درم ، مصطگی چار درم ، رال ایک درم ۔

مذکورہ تمام اشیاء کو کوٹ کر چھان لیں اور سُرخ شکر کے ساتھ باریک پیس لیں اور مذکورہ لکڑی پر طلاء کریں، اس کے بعد سایہ میں خشک کریں۔ پھر زعفران اور صندل پسا ہوا اُن کے ساتھ ملائیں اور فتیلہ میں ملیں بہت خوشبو ہوگی۔

آٹھویں قسم

شمع عود کی آٹھویں قسم بنانے کی ترکیب حسب ذیل ہے۔

صندل سفید اسّی درم ، لوبان بیس درم ، عنبر بیس درم ، دیودار پانچ درم ،
جوبرہ پانچ درم ، موتہ پانچ درم ، ناگر پانچ درم ، سیلاکھر پانچ درم ،
پترج پانچ درم ، کنتھونا پانچ درم ، نک الوی پانچ درم ، عود تیلیہ ایک سو بیس درم

مذکورہ تمام چیزیں کوٹ کر چھان لیں اور سفید شکر کے شربت کے ساتھ پیس لیں، اس کے بعد جیسا کہ بتایا گیا ہے مذکورہ لکڑی پر طلاء کریں، پھر صندل، زعفران اور کافور ایک جگہ کھرل کر کے فتیلوں پر لپیٹ دیں۔ انتہائی لطیف خوشبو ہو جائے گی۔

ساتواں باب

کشتوں کے بنانے کے بیان میں

یہ باب تین اقسام پر مشتمل ہے اور اسی باب میں نادر بخورات کا بیان ہے۔ یہ بھی تین اقسام پر مشتمل ہے۔

پہلی قسم

کشتوں کے بنانے کی پہلی قسم کی ترکیب حسب ذیل ہے۔

عنبر اشہب چار تولہ ، عود تیلیہ چالیس تولہ ، خالص مشک سوا تین تولہ ، اعلیٰ قسم کی نبات ایک سو دس تولہ ، عنبر اشہب نہ ہو تو عنبر خشخاشی چار تولہ لیں ،

نبات کے علاوہ سب کو ملا کر باریک پیس لیں اور گلاب میں بھگو دیں، پھر نبات کا قوام کر کے تمام دوائیں اس میں ملا لیں اور انگور کی مقدار کے مطابق گولیاں بنا لیں، پھر سایہ میں خشک کر لیں۔

اس کے بعد کچھ مہین تھالی میں پھیلائیں اور ایک ایک الگ الگ سموسہ کی طرح سہ گوشہ بنا کر تھالی میں چُن لیں اور بارش کی ہَوا میں خاص طور پر خیال رکھیں۔ جب وہ خشک ہو جائے تو چینی کے مرتبان میں پسے ہوئے عود کے ساتھ رکھیں تاکہ سیل نہ پہنچے اور ضرورت کے وقت دھیمی آگ پر رکھ دیں اور کپڑوں کو دھونی دیں نہایت مفید ہو گا۔

دوسری قسم

کشتہ بنانے کی دوسری قسم حسب ذیل طریقہ سے تیار کریں، اس کشتہ کو بخور اکبر کہتے ہیں۔

اعلیٰ عود ایک سیر کوٹ کر تین رات تین دن گلاب میں بھگوئیں، اگر گلاب کے پھول کی پتیاں ہوں تو وہ بھی کچھ مقدار میں ملا دیں اور دو تولہ عنبر لیں، عود مذکور کو سایہ میں خشک کریں اور خوب کھرل کریں پھر ڈیڑھ سیر شکر کی چاشنی بنا لیں اور عنبر و گلاب کو اس چاشنی میں ملا کر عود میں ملا لیں اور اسوقت تک چھوڑ دیں جب تک اس کی گرمی کم نہ ہو۔ مذکورہ طریقہ کے مطابق چاہیں گولیاں بنائیں، چاہیں سہ گوشہ سموسے بنا لیں۔

تیسری قسم

کشتہ بنانے کی تیسری قسم مذکورہ ذیل طریقہ سے تیار کریں۔

عود چھ تولہ ، عنبر ایک تولہ ، مشک ایک تولہ ، نبات بارہ تولہ ۔

نبات کو گلاب میں چند جوش دیں، اس کے بعد عود اور مشک کھرل کر کے عبیر کے ساتھ ملالیں۔ طریقہ مذکور کے ساتھ تیار کریں گے تو نہایت بہتر ہوگا۔

نادر بخورات کا بیان

پہلی قسم

بخورات کی پہلی قسم مذکورہ ذیل طریقہ کے مطابق بنائیں۔

بالا دس درم ، چھڑیلا دس درم ، نک دس درم ، دیودار دس درم ، صندل اٹھارہ درم ، ملاگیر اٹھارہ درم ، عنبر اٹھارہ درم ، سیلاکھر اٹھارہ درم ، موتہ چھ درم ، اگر پچاس درم ۔

مذکورہ چیزیں باریک کوٹ کر چینی کے برتن میں یا کانچ کے برتن میں رکھیں، جب یہ جلے گا خوشبو ہو جائے گی۔

دوسری قسم

بخورات کی دوسری قسم بنانے کی ترکیب حسب ذیل ہے۔

عود دس درم ، ملاگیر پانچ درم ، عنبر تین درم ، لوبان تین درم ، پترج تین درم ، الائچی تین درم ۔

ان اشیاء کو کوٹ کر شکر کے شیرے میں گوندھ کر رکھیں۔ جب جلے گا بہت پسندیدہ ہوگا۔

تیسری قسم

بخورات کی تیسری قسم حسب ذیل طریقہ سے بنائیں۔

صندل دس درم ، ملاگیر دس درم ، عنبر دس درم ، لوبان دس درم ،
موتہ پانچ درم ، کچور پانچ درم ، چھڑ چھڑیلا پانچ درم ، پترج پانچ درم ،
بالا پانچ درم ، دیودار پانچ درم ، نک پانچ درم ، سیلاکھر سات درم ،
سلارس سات درم ، جاوتری کوفتہ تین درم ، قرنفل تین درم ۔
شکر کے شربت میں رکھیں اور ضرورت کے موقع پر جلائیں ۔

آٹھواں باب

کمائے ہوئے عود کے تیار کرنے کے بیان میں

یہ باب پانچ اقسام پر مشتمل ہے ۔

پہلی قسم

بنانے کی ترکیب حسب ذیل ہے ۔

عنبر اٹھارہ درم ، چھڑ چھڑیلا اٹھارہ درم ، بالا سیاہ اٹھارہ درم ،
کوشت اٹھارہ درم ، تیلیہ اٹھارہ درم ، برگ دار جویہ اٹھارہ درم ،
کنتھونا با چوب قرنفل اٹھارہ درم ، سفید شکر ایک سیر ، ناگرموتہ
اٹھارہ درم ، دار چینی اٹھارہ درم ، جتاول اٹھارہ درم ، اگر
اٹھارہ درم ، لوبان اٹھارہ درم ،

ان تمام اشیاء کو شکر کے شربت میں ملا کر خوب ملیں ۔ شہد ڈیڑھ سیر اور اعلیٰ سلارس اٹھارہ درم لیں ۔ مذکورہ تمام اشیاء کو شہد اور سلارس میں قدرے جوش دیں اور برتن کو عود کا دھواں دیں پھر اسی برتن میں رکھ کر مہر لگا دیں ۔ جتنے زیادہ دن رہے گا بہتر ہوتا جائے گا ۔ جلنے کے وقت اسکی خوشبو

بہترین ہوگی۔ دھیمی آگ پر ڈالنا چاہیے۔

دوسری قسم

حسب ذیل طریقہ کے مطابق تیار کریں۔

چھڑ چھڑیلا بارہ درم ، برہمین سولہ درم ، دوالک آٹھ درم ، دیودار چھ درم ، کولسہ بارہ درم ، کچور بارہ درم ، سلارس اٹھارہ درم ، عنبر اٹھارہ درم ، چوب قرنفل بارہ درم ، شکر تری چار درم ، ہلیلہ چار درم ، جتاول نو درم ، اگر پاؤ سیر ، دار چینی سولہ درم ، تیلیہ اٹھارہ درم ، بیری اٹھارہ درم ، لوبان اٹھارہ درم ، بالا سفید سولہ درم ۔

ان تمام اشیاء کو کوٹ کر خالص شہد کے ساتھ ملائیں اور چینی کے برتن میں رکھ کر مہر لگا دیں یہاں تک کہ تیار ہو جائے۔ کچھ مقدار آگ میں ڈالنے سے بہت لطیف خوشبو دے گا مجلس کو معطر کر دے گا۔

تیسری قسم

حسب ذیل طریقہ کے موافق تیار کریں۔

سنبل سولہ درم ، نک سولہ درم ، کوشت سولہ درم ، ناگر موتہ بارہ درم ، اگر بارہ درم ۔ بجائے بارہ درم کے "اگر" اٹھارہ درم شامل کریں تو بہتر ہوگا۔ دیودار تین درم ، برہمی سولہ درم ، الائچی بارہ درم ، گوگل بارہ درم ، شکر تری چار درم ، بالا سفید چھ درم ، بیری بارہ درم ، تیلیہ بارہ درم ، عنبر نو درم ، لوبان نو درم ، سلارس بارہ درم ، گلاب بقدر ضرورت۔

ان تمام اشیاء کو کوٹ لیں اور تین دن گلاب میں بھگو دیں پھر چینی کی پلیٹ میں رکھ کر سکھا لیں اس کے بعد کچھ مکی شہد مذکورہ اشیاء پر چھڑک دیں تاکہ خمیر ہو جائے اور سب مل جائے۔

پھر سب کو گوندھ لیں اور ایک نئے برتن میں ڈالدیں، اس کے بعد برتن کے منھ کو بند کردیں، بوقت ضرورت قدرے آگ پر ڈالیں، یہ بہت پسندیدہ عود ہے۔ اِسے عود معلّٰی کہتے ہیں۔

چوتھی قسم

مندرجۂ ذیل طریقہ کے مطابق تیار کریں

عود تیلیہ آٹھ درم ، عنبر چار درم ، سعد بارہ درم ، سنبل بارہ درم ، بالا سیاہ دس درم ، دار چینی چھ درم ، برہمین سولہ درم ، نک سولہ درم ، سلارس سولہ درم ، چوب قرنفل سولہ درم، شکر نو درم ، گلاب کی سوکھی پتیاں سولہ درم ، دار ہلد چار درم ، سوندھی چار درم ، جتاول سات درم ، لوبان دانہ دار سولہ درم ، کچور بارہ درم ، کنتھونا سات درم ، عنبر اعلیٰ سولہ درم۔

مذکورہ تمام اشیاء کو کوٹ کر گلاب کے ساتھ خوب جوش دیں یہاں تک کہ گلاب سب ختم ہوجائے اور گلاب تمام اجزاء کے ہموزن ہونا چاہیے، نہ صرف ہموزن بلکہ زیادہ ہونا چاہیے پھر اسے جوش کے بعد ٹھنڈا ہونے تک چھوڑ دیں۔ اس کے بعد سلارس مل کر شہد مکی کے ساتھ خمیر کریں۔ اور اشیاء کو بالکل باریک کھرل کریں۔ یہاں تک کہ موم کی طرح ہوجائے۔ پھر چنے کی مقدار میں گولیاں بنائیں اور سایہ میں خشک کرکے چینی کے مرتبان میں رکھ لیں اور اس کا منھ مضبوط باندھ دیں، جب دھیمی آنچ میں ڈالیں گے مجلس معطر کردے گا۔

پانچویں قسم

پانچویں قسم کو محمودی کہتے ہیں یہ سمت عرب کا ایک فن ہے۔ بنانے کی ترکیب حسب ذیل ہے۔

عود تیلیہ اعلیٰ پانچ سیر کوٹ کر دس سیر گلاب میں جوش دیں، اگر بارش ہورہی ہو تو جوش دیں

ورنہ دھوپ میں رکھ دیں، یہاں تک کہ عرق گلاب جذب ہو جائے، اس کے بعد شیریں انگور کا شیرہ دس سیر، عنبر لادن پانچ سیر دھیمی آنچ میں جوش دیں تاکہ پانی جذب کرلے۔ پھر دو سیر شیرۂ نبات ملائیں اور دھیمی دھیمی آنچ لگاتے جائیں، یہاں تک کہ قوام بن جائے۔ پھر ایک مثقال مشک، ایک مثقال زعفران، ایک مثقال دوالک آہستہ آہستہ پیس لیں، اور عود مذکور کو چینی کی پلیٹ میں رکھ کر مشک، زعفران اور دوالک ملالیں اور مسل لیں، اس کے بعد جب ٹھنڈا ہو جائے تو چینی کے برتن میں نکال لیں اور اس کا منھ مضبوط باندھ دیں اور ضرورت کے وقت قدرے مدہم آنچ میں ڈالیں مجلس کو معطر کردے گا اور دل و دماغ کو قوت دے گا اور خفقان کو ختم کرے گا۔ اور قوت باہ بڑھائے گا۔

نواں باب

شاہی اُبٹنہ

اس کی پانچ قسمیں ہیں:۔

پہلی قسم

بنانے کی ترکیب حسب ذیل ہے۔

عنبر ایک تولہ، مشک خالص ایک درم، روغن بان چھ درم، اگر روغن بان نہ ملے تو چنبیلی کا تیل یا روغن حنا لے لیا جائے وہ اس کا بدل ہو جائے گا۔ اس کے بعد موم کافوری چھ درم روغن مذکور میں ملائیں اور اس وقت تک چھوڑ دیں جب تک کہ روغن کی گرمی کم نہ ہو جائے۔ پھر مذکورہ عنبر ریزہ ریزہ کرکے اس میں ڈالدیں، جب خوب ٹھنڈا ہو جائے تو مشک پیس کر اس پر چھڑک دیں اور چینی کے پیالے میں کھرل کریں اور برتن میں رکھ لیں، یہ ابٹنا بہت پسندیدہ ہے۔

دوسری قسم

بنانے کی ترکیب حسب ذیل ہے۔

مشک ، عود اور عنبر ہموزن لیں، روغن مذکور اس سے تین گنا زائد لیکر خوب کھرل کرلیں اور چاندی کے برتن میں یا کانچ کے برتن میں محفوظ رکھیں اور ضرورت کے وقت کام میں لائیں۔

تیسری قسم

بنانے کی ترکیب حسب ذیل ہے

صندل سائیدہ دو درم ، کافور دو درم ، مشک ایک درم اور روغن بنفشہ مذکورہ چیزوں سے تین گنا زیادہ لیں۔

ان اشیاء کو خوب کھرل کرکے کانچ کے برتن میں محفوظ رکھیں اور ضرورت کے وقت کام میں لائیں۔

چوتھی قسم

اس کے بنانے کی ترکیب مندرجہ ذیل ہے۔

خالص عنبر اشہب دو تولہ ، مشک ایک تولہ ، کافور آدھے درم ، صندل سفید دو درم ، زعفران ایک ماشہ ، کافور اور عنبر نیم درم موم کے ساتھ پگھلائیں اور باقی کوٹ کر چھان لیں، عنبر اور مذکورہ کافور کے ساتھ حل کریں۔ تین گنا زائد روغن بنفشہ میں ملائیں اور چاندی کے برتن میں رکھیں پھر ضرورت کے موقع پر کام میں لائیں، بہت مفید ہوگا، فرحت بڑھائے گا اور دردِ سر ختم کرے گا۔

پانچویں قسم

اس کے بنانے کی ترکیب حسب ذیل ہے۔

عنبر ایک تولہ ، مشک نصف تولہ ، کافور پاؤ تولہ ، قدرے صندل سائیدہ قدرے گل روغن ، سب چیزوں کے وزن سے تین گنا زیادہ روغن چنپہ لیں اور مذکورہ طریقہ کے موافق بنائیں۔

دسواں باب

عنبر کی ڈھلائی کے بیان میں

اس کی چار قسمیں ہیں۔

پہلی قسم

مندرجہ ذیل طریقہ کے مطابق تیار کریں۔

عنبر اشہب اور مشک خالص ہموزن لے کر مشک کو پیس کر رکھیں اور چاندی یا چینی کے پیالہ میں عنبر رکھیں اور دیگ کو پانی سے آدھی بھر لیں اور آگ پر رکھدیں یہاں تک کہ پانی خوب گرم ہو جائے۔ پھر جس برتن میں عنبر ہے اس کو گرم پانی پر رکھدیں تاکہ پانی کی گرمی سے عنبر پگھل جائے اس کے بعد نیچے اتار لیں اور رکھدیں یہاں تک کہ ٹھنڈا ہو جائے پھر پسے ہوئے مشک کو عنبر کے ساتھ ملائیں اگر بہت باریک ہو تو قدرے عرقِ گلاب اس میں ملائیں، گرہ بند اور شماموں میں رکھدیں (ہوادار برتن میں رکھیں فضا مہکدار ہو جائے گی)۔

عنبر نیہ بنانے کے قاعدۂ کلی کے سلسلہ میں واقف و ماہر استاد ہونا چاہیے تاکہ پہچان سکے کہ عنبر خمیر ہوا یا نہیں ؟ اس لیے کہ اگر ماہر استاد نہیں ہے تو صحیح پہچان نہیں سکے گا۔ ایک وقفہ میں عنبر نرم رہ جائے گا اور محکم نہیں ہوگا دوسرے وقفہ میں محکم ہو جائے گا یعنی جم جائے گا حتیٰ کی صحیح قالب حاصل نہیں کر سکے گا اور پھر گرہ بند کے درمیان بھر نہیں سکیں گے۔

خلاصہ یہ کہ عنبر چہ کی ڈھلائی کے سلسلہ میں یہ خیال رکھا جائے کہ استاد ماہر کامل ہو اور

خوب تجربہ کار ہو اس ڈھلائی کو بارہا خوب دیکھا ہوا ہو کہ عنبر کس طرح خمیر پر آتا ہے۔

دوسری قسم

مندرجہ ذیل طریقہ کے موافق تیار کریں۔

عنبر، عود اور مشک ہموزن لیں، مشک و عود کو خوب پیسیں اور عنبر مذکورہ طریقہ کے مطابق پگھلائیں سب کو گوندھ کر تھوڑا گلاب ملالیں، جب صحیح ہو جائے گا سانچہ صحیح اختیار کرلے گا، یا گرہ بند میں بھر دیا جائے گا۔

تیسری قسم

مندرجہ ذیل طریقہ کے موافق تیار کریں۔

مشک، عود، عنبر، کافور اور جودانہ ہموزن لیں۔ مشک و عود پیسیں اور عنبر و کافور پگھلا کر ملائیں اور گوندھ لیں، گلاب کی ضرورت ہو تو قدرے گلاب ملالیں، بہترین عنبر بن جائے گا۔

چوتھی قسم

مندرجہ ذیل ترکیب کے موافق تیار کریں۔

عنبر اشہب ڈیڑھ تولہ، نشاستہ برنج دو تولہ، اعلیٰ موم کافوری صاف کیا ہوا دس تولہ، خالص میدہ چار تولہ، کافور جودانہ چار تولہ، لونگ کا پانی دو تولہ۔ اس کے بعد نشاستہ کو قرنفل کے عرق میں بھگوئیں اور خشک کرلیں، تین مرتبہ ایسا ہی کریں پھر باریک پیس لیں تاکہ سب مل کر ایک ہو جائے اور موم کی طرح بن جائے۔ اس کے بعد دھوپ میں رکھ کر مل لیں، عنبر اشہب کی طرح ہو جائے گا اور بہت ہی اچھا ہوگا۔ چنانچہ اس مرکب اور عنبر اشہب میں مشکل سے بھی کوئی فرق نہیں کرسکے گا۔ استادوں نے اس عمل کو پوشیدہ رکھا ہے۔ جب بھی انھوں نے یہ عمل

کیا تحسین و آفریں سے نوازے گئے ہیں۔

گیارھواں باب

عود کا تیل نکالنے کے بیان میں

جس کو ہندوستانی چووہ کہتے ہیں

لوبان کشید کرنے کے بیان میں

خوشبودار تیلوں کے بنانے کے بیان میں

پہلی قسم

چووہ کشید کے بیان میں ہے، حسب ذیل طریقہ سے تیار کریں۔

عود تیلیہ اڑتیس درم کوٹ لیں اور چوبیس مثقال عرق گلاب میں بھگو دیں اور خشک کر لیں، پھر پانچ درم لوبان کھرل کر کے عود مذکور پر بُرک دیں اور چار درم عنبر ڈالیں، اس کے بعد تین درم سلارس اور تین درم کہراس، چھ درم اندی کے ساتھ مذکورہ چیزوں پر چھڑک دیں اور اٹھارہ درم تلوں کا تیل، چار درم مکی موم خالص ملا لیں، پھر بوتل میں رکھ لیں اور شیشی پر کاغذ لپیٹ دیں اور اس کاغذ پر گل حکمت سے غلاف چڑھا دیں۔ مذکورہ بوتل کی گردن پانچ انگشت کے برابر ہونی چاہیے۔ جب گل حکمت خشک ہو جائے تو مذکورہ چیزیں شیشی میں ڈال لیں اور شیشی کا گلا گھاس سے بھر دیں۔ پھر مٹی کا کونڈا لیکر اس میں سوراخ کریں۔ بوتل کی گردن مذکورہ سوراخ سے باہر نکالیں اور زمین میں ڈیڑھ گز کی مقدار میں گڑھا کریں، اس گڑھے میں ایک صاف برتن رکھیں، اس برتن میں چینی کا پیالہ یا کٹورہ رکھیں تاکہ روغن اس برتن میں چلا جائے۔ شیشی مذکور پر پاچک دشتی طریقہ سے تین گھنٹہ آگ جلائیں۔ اسطرح چووہ کی اعلیٰ قسم تیار ہو جائے گی۔ اس سے بہتر قسم تیار ہونا ممکن نہیں۔

مذکورہ تمام اشیاء کو تین حصہ کر کے تین بار ٹپکانا چاہیے۔ یا تین مرتبہ نہیں ٹپکائیں تو خواہ

ایک ہی مرتبہ ٹپکالیں۔ پھر تینوں مذکورہ چیزیں بوتل میں رکھ لیں۔

دوسری قسم

حسب ذیل طریقہ کے موافق تیار کریں

عود تیلیہ ستّر درم ، صندل سات درم ، عنبر چار درم لیں

عود اور صندل کھجور کے دانے کی طرح ٹکڑے ٹکڑے کریں اور دو رات دن چار درم شربت نبات میں رکھیں، پھر دس درم اندی سے مید کا عرق نکالیں اور عود کے ٹکڑوں کو چکنا کرلیں۔ پھر دو رات دن رکھیں، اس کے بعد قدرے عرق گلاب میں تر کریں اور بوتل میں بھر کر عرق کشی کرلیں۔

چووہ ٹپکانے کا طریقہ :-

تانبے کی چھوٹی سی دیگ لیں اور اس دیگ میں چینی کا پیالہ رکھیں اور پیالہ میں ایک تولہ مشک گلاب کے ساتھ حل کرکے ڈالدیں اور دیگ کے منھ پر مٹی کا برتن رکھدیں اور مٹی کے برتن کے نیچے سوراخ کردیں تاکہ شیشی کی گردن اس سوراخ میں سے نکل آئے۔ اس کے بعد شیشی کو اوندھی کرکے اس مٹی کے برتن میں رکھیں اور شیشی کا گلا اس پیالہ میں جس میں مشک اور گلاب ہو رکھ لیں، دیگ کے کنارے خوب مہر کردیں اور مٹی کے برتن کے چاروں طرف جس میں سے بوتل کی گردن باہر آئی ہوئی ہے اچھی طرح مہر کردیں اور شیشی کے اوپر مٹی کے برتن میں پاچک دشتی رکھیں یعنی ارنے چھینوں کا جگرہ لگائیں۔ چنانچہ تمام شیشی پاچک سے چھپ جائے۔ اس کے بعد چاروں طرف آگ جلائیں۔ جب سب پاچک جل جائے تو چھوڑ دیں یہاں تک کہ ٹھنڈا ہو جائے پھر آہستہ آہستہ راکھ الگ کریں اور دوسری شیشی میں رکھ لیں اور مذکورہ طریقہ سے ٹپکائیں، جب ٹپک کر تمام ہو جائے تو چینی کے برتن میں رکھ کر ایک دن دھوپ میں رکھیں پھر شیشی میں ڈالیں اور مہر کرکے چھ مہینے رکھیں، جب کھولیں گے انتہائی پسندیدہ واقع ہوگا۔

تیسری قسم

حسب ذیل طریقہ کے موافق تیار کریں

عود تیلیہ سو درم ، صندل سفید دس درم ، ملاگیر پانچ درم ، عنبر دس درم ،
عود اور صندل بیان کیے گئے طریقہ کے مطابق ٹکڑے ٹکڑے کریں اور تین دن شربت نبات میں بھگو کر رکھیں، پھر شاخ دس درم ، مید پانچ درم لے کر عود اور صندل مذکور کے ساتھ ملالیں اور تین دن چکنا کر کے رکھیں، اس کے بعد جس طریقہ پر بیان کیا گیا ہے ٹپکائیں لیکن پیالے کو پانی سے بھر لیں اور شیشی کا منھ اس پانی پر رکھیں اور اوپر سے جگرا لگائیں جب ٹھنڈا ہو جائے تو مشک ایک تولہ اور کافور جودانہ ایک ماشہ عرق گلاب میں حل کر کے مذکورہ کشید میں ملالیں اور شیشی میں رکھ لیں۔

چوتھی قسم

مندرجہ ذیل طریقہ کے موافق تیار کریں۔

عود تیلیہ سو درم ، صندل دس درم ، ملاگیر دس درم ، لوبان پانچ درم ،
سلارس دس درم ، عنبر دس درم ، روغن چنپا بیس درم۔
مذکورہ اشیاء میں سے عود اور صندل ٹکڑے کر کے شربت نبات میں بھگو دیں پھر دس درم مید ملائیں اور ٹپکائیں۔ یہ دوسری ہی جنس ہے۔ جتنا زیادہ عرصہ رہے گا اچھا ہوتا جائے گا۔

پانچویں قسم

چووۂ ملاگیر، حسب ذیل طریقہ سے تیار کریں۔

ملاگیر بہتر درم ، صندل بارہ درم ، تیلیہ بارہ درم۔ ان تمام اشیاء کو کوٹ کر شربت نبات

میں بھگوویں اور تین دن رکھیں، مذکورہ چیزوں سے دس گنا زیادہ نبات ہونا چاہیے۔ پھر ابٹنا پچیس درم اور عنبر دس درم ملا کر ٹپکائیں۔ چووہ لطیف ہوجائے گا۔

چھٹی قسم

چووہ دسانک، حسب ذیل طریقہ کے موافق تیار کریں۔

عود تیلیہ دس درم ، ملاگیر دس درم ، صندل دس درم ، عنبر دس درم ، لوبان دس درم ، سیلاکھر دس درم ، نک دس درم ، دیودار دس درم۔

ان تمام اشیاء کو کوٹ لیں اور دس درم شربت نبات میں بھگو کر تین دن رکھیں پھر دس درم سلارس اور دس درم روغن چنپا ڈال کر چکنا کریں اور بطریق مذکور ٹپکا لیں۔ خالص چووہ دسانک تیار ہوگا۔

ساتویں قسم

نوع دیگر چووہ دسانک، حسب ذیل طریقہ سے تیار کریں۔

چھڑ، بالا سفید ، ناگر موتہ ، کچور ، سلاکھر ، تج ، ناک ، کیسر ، عنبر ، لوبان تبا یہ۔

مذکورہ اشیاء ہر ایک دس درم لے کر شربت نبات میں بھگو دیں پھر روغن چنپہ سے چکنا کریں اور دس درم سلارس ڈال کر ٹپکائیں" چووہ دسانک کشید" ہوجائے گا۔ اس کے بعد چار درم اندی کھرل کریں اور شیشی میں ڈال لیں۔

آٹھویں قسم

چووہ صندل حسب ذیل طریقہ کے موافق تیار کریں

صندل سو درم ، ملاگیر دس درم ، عنبر دس درم۔

صندل اور ملاگیر کوٹ لیں اور اٹھارہ درم شربت نبات کر کے صندل اور ملاگیر کو تین دن

اس میں رکھیں۔ اس کے بعد شربت سے باہر نکال لیں۔ تین دن تک چنبیلی کے پھولوں کی تہ لگائیں۔ پھر پچیس درم غالیہ اور پچیس درم مید اور صندل مذکور چکنا کریں اس کے بعد مذکورہ طریقہ کے موافق ٹپکائیں۔ خالص چوؤہ صندل کی کشید تیار ہوگی۔

نویں قسم

روغن کشی لوبان حسب ذیل طریقہ کے موافق تیار کریں۔

ایک سیر لوبان کوٹ لیں۔ اس کے بعد ایک بڑا اور ایک چھوٹا مٹکا لیں لیکن دونوں کا منہ برابر ہونا چاہیے۔ پھر بڑے مٹکے کو پانی سے بھر دیں اور چھوٹے مٹکے کو لوبان سے بھر دیں۔ دونوں مٹکوں کے منہ ایک دوسرے کے ساتھ رکھ کر مہر کر دیں۔ اس کے بعد چھوٹا مٹکا دیگدان پر رکھدیں۔ ایک پہر کی مقدار میں دھیمی آنچ لگائیں اور ایک دوسرے پہر تیز آنچ لگائیں۔ جب دو پہر آگ لگادی ہو تو اتار کر رکھ لیں، یہاں تک کہ خوب ٹھنڈا ہو جائے۔ پھر کھولیں تو لوبان کی کشید پانی پر ہوگی اور قدرے لوبان کا سَت مٹکے کے اوپر لگ گیا ہوگا۔ اس کشید کو پانی پر سے اٹھالیں اور چینی کے برتن میں رکھ لیں، ضرورت کے موقع پر کام میں لائیں۔

دسویں قسم

لوبان کی سَت کشی کا طریقہ مندرجہ ذیل ہے۔

سب سے پہلے چاک مٹی کا ایک گول تختہ بنائیں اور اس کے درمیان ایک سوراخ کریں اور سوراخ میں مٹی کا برتن جوڑ دیں اور اس تختہ کے کنارے مٹی سے چن کر قدرے بلند کرنا چاہیے۔ اور کچی مٹی کا کونڈا اوندھا کر کے اس مٹی کے تختہ پر رکھیں اس طرح کے تختہ کے کنارے اور کونڈے کی کور برابر ہو۔ پھر مذکورہ پیالہ کے درمیان ایک سیر لوبان ڈالیں تختہ اور کونڈے کے کنارے مہر کر دیں اور چولھا اس طریقہ سے بنائیں کہ پیالۂ مذکور اس میں سما جائے۔ مٹی کا تختہ پیالے اور کونڈے

کے ساتھ دیگدان پر رکھیں اور مٹی کے تختہ کے اطراف میں کچھ جگہ خالی ہونا چاہیے اور آگ باہر آتی ہو تو مٹی سے بند کردیں۔ اس کے بعد ایک پہر کے قریب تیز آنچ لگائیں، پھر دھیمی آنچ کردیں تاکہ تمام لوبان کا ڈھیم باہر آکر کونڈے کے اطراف میں لگ جائے اس کے بعد جب ٹھنڈا ہوجائے تو جو صاف اور لطیف ڈھیم باہر آیا ہو رکھ لیں اور کام میں لیں۔

گیارھویں قسم

خوشبو کا تیل بنانے کی ترکیب مندرجہ ذیل ہے۔

عود تیلیہ چوبیس تولہ ، موم روغن دس تولہ ، عنبر دس تولہ ، صندل بارہ تولہ،

عود اور صندل کوٹ لیں اور ساٹھ تولہ شامی گلاب میں دھیمی آنچ پر جوش دیں تاکہ تمام گلاب جذب کرلے پھر سایہ میں خشک کرلیں اور موم روغن مذکور کے ساتھ ملاکر چار تولہ اندی ڈالیں اور شیشی میں رکھیں شیشی کی گردن ایک بالشت لمبی ہونی چاہیے اور انگوٹھے کے برابر والی کلمہ کی انگلی کے برابر موٹائی ہونی چاہیے۔ پھر شیشی کپڑ منڈ کرلیں، مذکورہ چیزیں شیشی میں ڈالدیں اور اس میں ایک سوراخ کریں تاکہ شیشی کی گردن اس سوراخ سے باہر نکال سکیں اور پیالہ کو پانی سے بھردیں۔ شیشی کا منھ کچھ دیر پانی پر رکھدیں اور آگ دیگ میں ڈالیں، لکڑیاں یا ارنے چھینوں کا جگرا لگائیں، جب گرم ہوجائے گا تو ٹپکنے لگے گا اور شیشی کا منھ جو پانی میں ہے آواز کرے گا۔ جسوقت تک شیشی پانی میں آواز نکالے تو سمجھئے کہ روغن موجود ہے اور اگر آواز بند ہوجائے تو سمجھئے کہ روغن تمام ٹپک چکا۔ پھر آگ پر سے نیچے اتارلیں اور پانی سے روغن حاصل کرلیں پھر کسی برتن میں رکھ لیں اور تھوڑا چنا اس پر بکھیردیں اور ایک رات دن چھوڑدیں، تاکہ جو پانی روغن کے ساتھ آیا ہے وہ جذب کرلے اسکے بعد چنا الگ کرلیں اور مذکورہ روغن کسی پاکیزہ شیشی میں ڈالیں اور ضرورت کے وقت کام میں لائیں، یہ قسم نادر ہے بے مثل و بے نظیر ہے۔

بارھویں قسم

روغن بنانے کا طریقہ حسب ذیل ہے

روغن یاسمین دس درم ، عنبر دو درم ، مشک ایک درم ، کافور آدھے درم ان تمام چیزوں کو کھرل کریں۔

سنبل دس درم، قرنفل دس درم ، جوزبویہ دس درم ، بسباسہ دس درم ، زعفران چار درم خالص تلوں کا تیل آٹھ سیر۔

ان تمام مذکورہ چیزوں کو کوٹ کر چھان لیں اور چار سیر گلاب کے ساتھ شیشی میں رکھ لیں اور سر بمہر کردیں۔ شیشی کو حرکت دیں تاکہ سب ایک ہو جائے۔ اس کے بعد برتن میں رکھ کر دھیمی دھیمی آنچ پر جوش دیں، پھر نیچے اتار کر صاف کریں اور جو کھرل کیا جا چکا ہے اس کے ساتھ ملائیں اور شیشی میں محفوظ رکھیں اور ضرورت کے موقع پر کام میں لائیں۔

تیرھویں قسم

ایک دوسرا روغن حسب ذیل طریقہ سے تیار کریں۔

اعلیٰ عود ایک سیر، عنبر لادن چھ درم ، صندل خوب نو درم ، سلارس چھ درم ، لوبان دو درم ، سنبل تین درم ، نک دو درم ، کندراج تیس درم۔

ان تمام چیزوں کو نیم کوب کر کے تین دن گلاب میں بھگو دیں اور اس کے بعد شیشی میں ڈال کر محفوظ رکھیں اور ضرورت کے موقع پر کام میں لائیں۔

چودھویں قسم

ایک دوسرا روغن مذکورہ ذیل طریقہ کے موافق تیار کریں۔

عود چار درم ، عنبر چار درم ، سنبل چار درم ، چھڑ چار درم ، ناگر موتہ چار درم ،
صندل سفید چار درم ، ہالا سفید چار درم ، خولنجان چار درم ، دار چینی چار درم ،
برہمی چار درم ، نک چار درم ، سلارس چار درم ، کوتہ چار درم

رال ایک سیر ، ایک سیر دیودار کے ساتھ کوٹ لیں ، پھر مذکورہ چیزوں کی چوتھائی مقدار کے مطابق شکر ملائیں اور سب کو ہاون دستہ میں زرد گائے کے دودھ کے ساتھ کوٹ لیں اور اسقدر کوٹ لیں کہ ایک ذات ہو جائے ۔ سب مل جائے ، پھر ایک دیگ لائیں اور سبکو دیگ میں ڈالدیں اور دیگ کے بیچ میں سوراخ کر دیں اور ایک بانس کا ٹکڑا جس کی لمبائی ایک ہاتھ کی لمبائی کی مقدار کے مطابق ہو ۔ اس کے ایک سرے کو دیگ کے سوراخ میں رکھیں اور بانس مذکور کو بھیگے ہوئے کپڑے میں باندھیں ، تاکہ جلے نہیں ۔ اس کے بعد جو دیگ کام میں لائی جاتی ہے اس پر رکھیں اور دونوں دیگ کے کنارے آپس میں ملا کر مہر کر دیں اور دیگدان پر رکھ کر دو لکڑیوں کی آنچ لگائیں اور قدرے لکڑیاں آگے بڑھاتے جائیں اور بانس کے نیچے پیالہ رکھیں اور کچھ سہرکہ اس پیالہ میں ڈالیں تاکہ جو روغن بانس سے باہر آجائے وہ اس پیالہ کے سرکہ میں ٹپکتا جائے اس کی ناخوش گوار بُو کو دور کر دے ۔ جب تیل پورا نکل جائے تو ہاتھ کے ذریعہ سرکہ کے اوپر سے روغن اتاریں اور دوسرے برتن میں رکھ لیں ، پوری ایک رات پھولوں کی خوشبو دیں پھر وہ پھول دور کریں اور دوسرے پھولوں کی خوشبو سے بسائیں ۔ گھسا ہوا مشک اور قدرے عنبر روغن مذکور میں حل کریں اور بار بار خوشبو میں بسائیں پھر بوتل میں ڈالیں ۔ ضرورت کے موقع پر قدرے بالوں میں ملیں ، سر اور دماغ کو طاقت دے گا ۔

پندرھویں قسم

روغن چنبیلی بنانے کی ترکیب حسب ذیل ہے

بالا ایک درم ، دولہ ایک درم ، تج تین مثقال ، آلوی تین مثقال ،

الائچی پانچ مثقال، قرنفل چھ مثقال ، چنپا کے بیج نو درم ، سلارس دو درم ،
مذکورہ تمام اشیاء باریک پیس لیں اور تمام چیزوں کے وزن کے مطابق تلوں کا تیل
ملائیں اور قدرے پانی میں جوش دیں اور اس قدر جوش دیں کہ اس میں پانی نظر آنے لگے۔ بالا، تج
الائچی، باریک پیس کر روغن مذکور میں ڈالدیں، ایک ہفتہ تک رکھیں پھر صاف کر کے شیشی میں ڈالدیں،
چنبیلی کے تیل جیسا ہو جائے گا۔

سولھویں قسم

روغن چنبیلی اصلی حسب ذیل طریقہ کے موافق تیار کریں

تج تیس درم ، پترج تیس درم ، ناک کیسر تیس درم۔

ان تمام مذکورہ چیزوں کو پیس کر ایک من پانی میں جوش دیں۔ یہاں تک کہ پانی دس سیر
رہ جائے تو صاف کر کے پھر ایک جوش دیں اس کے بعد ڈیڑھ من تل اس پانی میں بھگو دیں۔
جب خوب بھیگ جائیں تو ئیلیں اور اس کے چھلکے دور کریں اور ایک دن تلوں کو کپڑے پر پھیلائیں
تاکہ خشک ہو جائیں پھر ایک برتن لیں اور تل برتن میں ڈالدیں تلوں پر چنپا کے پھول پھیلا دیں، پھر
پھولوں پر تل پھیلائیں، چنپا کے پھول، پھر تلوں پر پھیلا دیں، اس طرح تہ پر تہ رکھیں۔ اس کے بعد
ایک رات دن رکھیں۔ سترہ مرتبہ یا اس سے زیادہ ایسا ہی کریں۔ ہر روز گل چنپا دور کریں۔ مذکورہ طریقہ
سے نئے پھول ڈالدیں۔

" بعض حضرات تل اور پھول تھیلیہ میں بھر لیتے ہیں اور بستر میں رکھ کر اس پر سوتے ہیں اور
ہر روز پھول دور کر کے نئے پھول ڈالتے ہیں"۔

جب مدت پوری ہو جائے تو روغن گروں کی مشین میں ڈال کر روغن نکال لیں اور شیشی
میں ڈال کر محفوظ رکھیں بہت ہی پسندیدہ ہوگا۔

سترھویں قسم

روغن موگرہ بنانے کی ترکیب حسب ذیل ہے۔

بالا سفید تازہ آدھا سیر ، صندل تیس درم ، کوتہ تیس درم ،

مذکورہ اشیاء ایک من پانی میں جوش دیں اور اس وقت تک جوش دیں جب تک پاؤ حصّہ پانی باقی رہے اس کے بعد ڈیڑھ من تل اس پانی میں بھگوئیں اور ملیں۔ یہاں تک کہ اس کے چھلکے دور ہو جائیں اور ایک دن رکھیں تاکہ خشک ہو جائے۔ اس کے بعد جس طریقہ سے بتایا گیا ہے موگرے کے پھول ڈالیں۔ تلوں کی تہ پر سترہ مرتبہ ایسا ہی کریں۔ اس کے بعد روغن حاصل کریں، اگر اچھی خوشبو حاصل ہو تو ٹھیک ہے ورنہ چند مرتبہ گل موگرہ ڈالیں، نہایت خوشبو دار ہو جائے گا۔

اٹھارھویں قسم

گل گیتی کے بنانے کی ترکیب حسب ذیل ہے۔

الائچی چھتیس درم ، صندل تیس درم ، تج تیس درم ، نکری تیس درم ،

موتہ دس درم

ان تمام اشیاء کو ایک جگہ کر کے کوٹ لیں، ایک من پانی میں جوش دیں، اسوقت تک جوش دیں، جب تک پاؤ حصّہ پانی باقی رہے۔ مذکورہ چیزیں پانی میں خوب ملیں اور صاف کریں۔ پھر تانبے کے برتن میں رکھیں اور چند جوش دیں۔ اس کے بعد ایک من تل مذکورہ پانی میں ڈالیں اور چھوڑ دیں تاکہ ٹھنڈا ہو جائے، پھر تلوں کے چھلکے دور کریں اور ایک دن چھوڑ دیں، یہاں تک کہ خشک ہو جائے اور مذکورہ طریقہ سے تلوں کی تہ پر تہ رکھیں اور کیوڑے کے پھول اٹھا کر سات مرتبہ پھیلائیں اور ہر صبح دیکھیں اگر پھول تازہ ہوں تو اوپر نیچے کریں اور چھوڑ دیں۔

جب پھول کالے پڑجائیں تو ان کو الگ کردیں اور نئے پھول ڈالدیں، جب تل خوشبودار ہوجائیں تو تیل نکال لیں اور شیشی میں رکھ لیں ضرورت کے وقت کام میں لائیں۔

بارھواں باب

عنبر سارا، عنبر بری اور برمکی کے بنانے کے بیان میں

اس کی چار قسمیں ہیں:۔

پہلی قسم

گل دونہ خشک کیے ہوئے چھ تولہ، میدتین تولہ، برہمی تین تولہ عنبر اشہب اعلیٰ ایک تولہ

ان تمام مذکورہ اشیاد کو ایک جگہ کرکے خوب کوٹیں اور ملیں یہاں تک کہ ایک ہوجائیں ایک ہوکر ایسے عنبر اصلی کی طرح ہوجائے گا کہ اصلی اور نقلی میں کوئی فرق نہیں کرسکے گا اور انتہائی خوشبودار ہوگا۔ اس عنبر کو عنبر سارا کہتے ہیں۔ استاد اس عمل کو پوشیدہ رکھتے ہیں اور یہ نوادرات میں سے ہے۔

دوسری قسم

یہ دوسری قسم عنبر بری بنانے کے بیان میں ہے ترکیب حسب ذیل ہے۔

صمغ عربی یا صمغ کھیر دس تولہ، اس شرط پر کہ سرخ ہوں اور روغن چنبا اعلیٰ دس تولہ، کافور جودانہ ایک تولہ لے کر کوٹ لیں اور اچھی طرح مل لیں اور دھوپ میں رکھدیں تاکہ گھل جائے پھر ایک تولہ موم کافوری سفید اس کے ساتھ ملائیں اور دھوپ میں ٹپکائیں۔

اس کے ٹپکانے کا طریقہ یہ ہے کہ تھالی کو آفتاب میں ٹیڑھا رکھیں اور مذکورہ چیزیں بلندی کی طرف رکھیں، صاف نتھرا ہوا پانی جو کچھ بھی ہوگا تھالی کے نشیب میں جمع ہوجائے گا۔ پھر اس کے

جمع ہونے کے بعد ایک تولہ اصلی عنبر ملائیں اور خوب ملیں اور ایک کانچ کے برتن میں محفوظ رکھیں بہت خوشبو ہوگی۔ کوئی شخص عنبر میں اور اس میں فرق نہیں کر سکے گا اور عنبر کی قیمت میں فروخت کیا جائے گا۔

تیسری قسم

برمکی بنانے کی ترکیب حسب ذیل ہے۔

عود دس تولہ ٹکڑے ٹکڑے کریں اور تین دن گلاب میں بھگو دیں پھر ایک تولہ عنبر اشہب اور چار تولہ لوبان خالص ملائیں، ضرورت کے مطابق شربت نبات عرق گلاب کے ساتھ قوام کریں اور سب کو ملا کر چھوڑ دیں تاکہ خشک ہو جائیں، ضرورت کے موقع پر قدرے جلائیں بہت بہترین اور قابلِ تعریف ہے۔

چوتھی قسم

برمکی کی دوسری قسم حسب ذیل طریقے کے موافق تیار کریں

عود خالص دس مثقال، گیہوں کی تھولی کی طرح ٹکڑے کریں۔ پھر عنبر ایک مثقال، مشک ایک مثقال، نبات ساڑھے تین تولہ گلاب کے عرق میں ملائیں اور دھیمی دھیمی آنچ میں قوام کرلیں پھر چھوڑ دیں تاکہ گرمی کم ہو جائے اس کے بعد مشک اور عنبر اس میں حل کریں اور مذکورہ عود اسمیں ڈالدیں، اور اس قدر ملیں کہ مشک اور عنبر عود کا غلاف ہو جائیں یعنی عود پر لپٹ جائیں اور تھوڑا ماش کا آٹا ملالیں۔ اس کو برمکی جوہر کہتے ہیں۔ بہت پسندیدہ ہے۔

تیرھواں باب

کافور پکانے کے بیان میں

اس باب کی دو قسمیں ہیں۔

پہلی قسم

حسب ذیل طریقہ کے موافق تیار کریں۔

کافور اعلیٰ جس مقدار میں چاہیں لیں اور تانبے کی تھالی میں ڈالیں اور تانبے کی تھالی اس پر رکھیں اور اس کے کناروں کو مذکورہ تھالی میں گل حکمت سے مضبوط کر دیں اسطرح پر کہ بھاپ باہر نہ جاسکے اور لوہے کا توا یا مٹی کا کوئی کونڈا لیں اور اسے نرم نرم ریت سے بھر لیں مذکورہ تھالی ریت پر رکھدیں اور توے کے نیچے آگ جلادیں۔ ابتداءً آگ تیز کر دیں تاکہ خوب گرم ہوجائے۔ اس کے بعد دھیمی دھیمی آنچ لگائیں، اس لیے کہ اگر آنچ تیز لگائیں گے تو تھالی تھالی میں سے نکل پڑے گی اور مذکورہ کافور ختم ہوجائے گا اور اس بات سے بھی واقفیت ہونی چاہیئے کہ تھالی کے کنارے جو مہر کیے ہوئے ہوں شق نہ ہوں اور جب شق ہوجائیں تو فوری طور پر مذکورہ گل حکمت سے مضبوط کر دیں۔ اس لیے کہ اگر کھلا رہے گا تو تمام کافور ختم ہوجائے گا اور آنچ لگانے کی مدت ایک گھنٹہ ہے لہٰذا صحیح ایک گھنٹہ آنچ لگائیں اور جب ٹھنڈا ہوجائے تو تھالی پر سے تھالی اٹھالیں۔ کافور تیار ہوجائے گا۔ یہ قسم کافور جودانہ کی اعلیٰ قسم ہوگی۔

دوسری قسم

مندرجہ ذیل طریقہ کے مطابق بنائیں

چوب گلوی لائیں اور اس پر سے ہری چھال دور کریں جو سفید مغز باقی رہے اس کو کوٹ لیں پھر کچور تر ملائیں۔ اگر کچور تر حاصل نہ ہو تو دس جُز کچور خشک لے لیں اور بیس جُز مغز چوب گلوی

لیں، اور دونوں کو ایک ساتھ ملائیں اور خوب کوٹ لیں یہاں تک کہ سب مل کر ایک ہو جائیں پھر گلاب کے ساتھ بھگو کر قرع انبیق مصعد میں کشید کریں جب اس کا تمام عرق حاصل ہو جائے تو وزن کر کے دوگنا اصلی کافور اس میں حل کریں اور دو ہفتہ آفتاب میں رکھیں اور اسطرح حفاظت کریں کہ مٹی اور دھول اس پر نہ جمے۔ گرد آلود نہ ہو۔ جب عرق نکل جائے تو چینی کے پیالہ میں طلاء کریں اور قدرے پاکیزہ اور صاف ریت اس دیگ میں ڈالدیں اور آگ پر رکھیں پھر پیالہ دیگ مذکورہ پر الٹا رکھیں تاکہ پیالہ میں جو کافور ہے وہ ریت کی بھاپ سے خشک ہو جائے پھر اٹھا کر برتن میں رکھیں۔ اس طریقہ پر اعلیٰ کافور جودانہ تیار ہو جائے گا۔

چودھواں باب

زباد کے بیان میں

اس کے بنانے کی تین قسمیں ہیں۔

پہلی قسم

زباد کے بنانے کی پہلی قسم حسب ذیل طریقہ سے تیار کریں

تل کا تیل تیس درم ، موم سفید دس درم ، قرنفل ایک درم ، جوز بویہ ایک درم ، الائچی ایک درم ، بالا سفید ایک درم ، تج ایک درم ، پترج ایک درم ، کچری ایک درم ، نک ایک درم ، ناگرموتہ ایک درم ، رال ایک درم ،

ان تمام مذکورہ اشیاء کو کوٹ کر ریشم کے کپڑے میں چھان کر دو درم رال ملائیں اور موم تیل میں گرم کر کے قدرے مروہ اس میں ڈالیں اور مذکورہ چیزیں بھی ڈالدیں پھر سب کو ملائیں یہاں تک کہ خوب مل جائیں اور ایک ہو جائیں۔ پھر اکتیس درم مشک لے کر اس میں آدھے درم عنبر اشہب ملائیں اور مذکورہ چیزیں چینی کی پلیٹ میں اسقدر کھرل کریں کہ مکھن کی طرح ہو جائیں۔

اگر نرم نہ ہو تو قدرے چنبیلی کا تیل یا رائے چنپا ملائیں اور اس ترکیب میں کھرل کرنا ہی اصل چیز ہے۔ اگر عنبر اضافہ کریں تو قیمت زیادہ ہوگی۔ ایک تولہ دس دس روپیہ میں فروخت کیا جائیگا۔ (یہ قدیمی قیمت ہے)۔

دوسری قسم

زباد بنانے کی دوسری قسم حسب ذیل طریقہ کے موافق ہے

مید دس تولہ، سات مرتبہ گلاب میں دھوئیں اور ملیں، یہاں تک کہ صاف ہو جائے، موم کافوری اعلیٰ تین تولہ، چنبیلی کے پھولوں کا تیل یا رائے چنپا کا تیل تین تولہ، لیں، گل لعل یا گل چنپا یا کوئی بھی پھول ہو قدرے مقدار میں کوٹ کر ریشم میں چھان لیں اور موم روغن گرم کر کے ملائیں۔ اس کے بعد خالص مشک ایک تولہ، کافور جودانہ آدھی تولہ عنبر اشہب ایک تولہ سب کو خوب پیس لیں۔

تیسری قسم

زباد بنانے کی تیسری قسم مندرجہ ذیل طریقہ کے موافق ہے

کندر اج، مشک، سنبل، سلارس، اگر، صندل، نک، مید خالص،

گلاب میں سات مرتبہ دھوئیں۔ برہمی اور تمام چیزوں کو آفتاب میں خشک کر لیں اور پھر بھٹی لگائیں اور مذکورہ بھٹی پر کپڑا بھگو کر خوب ملیں، اس سے جو روغن ٹپکے گا عنبر کی طرح ہوگا۔ پھر ایک تولہ مید، ایک تولہ مشک پسکیر، سولہ تولہ دل شیشی میں رکھیں۔

"دل بنانے کی ترکیب بیان کی جائے گی"۔

جبکہ مذکورہ چیزوں سے زیادہ چیزیں بڑھائیں تو اعلیٰ موم کافوری بارہ تولہ لیں لعل کے پھول کا تیل، یا رائے چنپا، یا بنفشہ بادام چوبیس تولہ لیں، سب کو ایک جگہ کر کے چینی کی پلیٹ

ہیں صاف کریں اور جو پھول کہ موجود ہوں ہر روز مذکورہ پلیٹ میں ڈالدیں تاکہ اچھی خوشبو جذب کرلیں۔ اس کے بعد جمع کر کے برتن میں رکھیں۔ اعلیٰ زباد ہوگا۔

دُل بنانے کی ترکیب حسب ذیل ہے :-

روغن عود سولہ درم ، مشک خالص چار تولہ ، کافور جودانہ چار تولہ ، عنبر ایک تولہ

تمام مذکورہ چیزوں کو پیس لیں۔ اسی مذکورہ ترکیب کو دُل کہتے ہیں۔

پندرھواں باب

میدہ پکانے کے بیان میں

اس کی تین قسمیں ہیں :-

پہلی قسم

میدہ پکانے کی پہلی قسم حسب ذیل طریقہ کے موافق ہے

اندی چھری پر پھیلائیں، اس کے بعد کباب سیخ پر چڑھائیں، دیگ میں قدرے پانی ڈالیں کچھ گھاس اس دیگ میں ڈالیں۔ گھاس کا پانی برابر ہو جائے گا پھر اس پانی اور گھاس پر تھالی رکھیں اور سیخ اندی اس تھالی پر رکھیں، سیخ کی طرفین تھالی کے باہر ہونی چاہئیں اور اندی تھالی میں ہونی چاہیئے۔ اس کے بعد دیگ کے منھ پر رکھیں اور کپڑے کو بھگو کر دیگ کے منھ کے آس پاس لپیٹیں تاکہ بھاپ باہر نہ جائے اور آگ دیگ کے نیچے لگائیں۔ ایک گھنٹہ تک جلائے رکھیں، اس کے بعد دیگ کا منھ کھولیں گے تو میدہ اندی سے تھالی میں ٹپکا ہوا ہوگا۔

دوسری قسم

میدہ پکانے کی دوسری قسم حسب ذیل طریقہ کے موافق ہے

اندی لائیں اور اس کی چھال دور کریں۔ ٹھنڈے پانی میں دھوئیں، صاف کریں اسکے بعد شگاف کرکے تانبے کی دیگ میں ڈالیں اور دیگ پانی سے بھردیں، پھر دیگدان پر رکھیں، اسکے بعد دیگ کا منھ ڈھانپ کر مہر کردیں اور آنچ تیز کریں۔ اس وقت تک آنچ لگائیں جب تک کہ جوش نہ آئے۔ پھر مہر دور کردیں اور کبوتر کے پروں کے ذریعہ پانی پر سے اٹھالیں اور چینی کے پیالہ میں جمع کرلیں اور اس کے نیچے آگ جلتی رہنے دیں۔ مذکورہ کبوتر کے پر سے اٹھاتے رہیں۔ اس کے بعد ٹھنڈا کرکے ٹھنڈے پانی سے خوب دھولیں تاکہ چھال اور چکناہٹ کی بُو اس سے جاتی رہے۔ اس کے بعد برتن میں رکھ لیں اور ضرورت کے موقع پر کام میں لائیں۔

تیسری قسم

میدہ پکانے کی تیسری قسم مندرجہ ذیل ہے۔

سب سے پہلے اندی پاک وصاف کریں اور اوپر کی چھال دور کریں، اس کے بعد ٹھنڈے پانی میں خوب دھوئیں۔ پھر خشک کرکے چنبیلی کے پھول سات مرتبہ گلاب میں تر کریں اور ایک رات رکھیں، اس کے بعد قدرے نبات کو گلاب میں حل کریں، پھر شگاف کرکے سیخوں میں چڑھائیں سیخوں کی لمبائی اس مقدار میں رکھیں کہ دیگ کے منھ میں سما جائیں، پھر تانبے کی دیگ لائیں اور قدرے پانی اس میں ڈالیں، پانی اور گھاس برابر ہو۔ گھاس میں چینی کا پیالہ رکھیں اور اس پیالہ میں سیخہا اندی ڈالدیں، پھر دیگ رسرپوس رکھیں، اس کے بعد دیگدان پر رکھیں اور آنچ تیز لگائیں، تمام میدہ اندی میں سے ہوکر پیالہ میں ٹپکے گا۔ دو پہر آگ جلائیں، اس کے بعد اندی کو سیخوں سے صاف کرلیں تاکہ جو کچھ میدہ باقی رہ گیا ہو باہر آجائے یا یہ کہ اندی کو سیخوں پر سے ہٹالیں اور پاک وصاف کپڑے میں لپیٹ کر پتھر کے نیچے دبادیں۔ یہاں تک کہ جو کچھ میدہ باقی رہ گئی ہے۔ باہر آجائے اور پانی پر ٹھہر جائے۔ پھر پانی ٹھنڈا کرکے میدہ اٹھالیں۔

تمت الکتاب بعون اللہ الملک الوھاب

تشریحات الفاظ بہ ترتیب حروف تہجی

(الف)

اگر :- ایک درخت کی خوشبودار لکڑی ہے رنگ سیاہ اور بھورا ہے۔ یہ لکڑی اعضاء دماغی کو قوت دیتی ہے۔ منہ کی بدبو دور کرتی ہے ہاضم ہے۔ امساک پیدا کرتی ہے۔ کھانسی و دمہ و غشی و خفقان دور کرتی ہے، اس کا دھواں باہ زیادہ کرتا ہے، اس کا ذائقہ تلخ و تیز ہوتا ہے، طبیعت گرم و خشک ہوتی ہے۔

عربی میں اسے عود کہتے ہیں۔ عود کی لکڑی وزنی ہو اور پانی میں ڈوب جائے تو وہ عود غرقی کہلاتی ہے۔

آبگینہ :- عربی زبان میں زجاج اور فارسی میں آبگینہ شیشہ کو کہتے ہیں۔ یہ معدنی اور مصنوعی بھی ہوتا ہے۔ ریت اور سنگریزوں سے بنایا جاتا ہے

اصل السوس :- سوس کی جڑ کا نام ہے۔ نبات سوس زمین پر پھیلی ہوئی اور چمٹی ہوئی ہوتی ہے۔ اس کے پتے مصطگی کے مشابہ ہوتے ہیں۔ اسکی جڑ، اصل السوس، ملیٹھی کہلاتی کہلاتی ہے اس کا عصارہ رب سوس کہلاتا ہے۔ ہندوستان، افغانستان، ایران، ترکستان، عرب، مصر وغیرہ میں پیدا ہوتی ہے۔ مزاج بعض کے نزدیک گرم تر بدرجہ اوّل اور بعض نے گرم و خشک بدرجہ اوّل بھی لکھا ہے۔

ایلاء :- بھورے رنگ کے پتے ہوتے ہیں جو لمبے لمبے ہوتے ہیں ان کا ذائقہ شیریں

اور ترش ہوتا ہے۔

انجبار :- ملک شام میں ایک درخت ہے جسکی جڑ دوا میں استعمال کرتے ہیں۔ رنگ سرخی مائل، ذائقہ پھیکا، طبیعت سرد و خشک ہے۔ بیخ انجبار بالخاصہ حابس دم ہے۔ کثرت حیض اور خونی پیچش میں استعمال کیجاتی ہے۔

آبنوس :- ایک بہت بڑا درخت ہے۔ اس کے پتے صنوبر سے مشابہ ہیں پھل انگور کی طرح، مزہ کسیلا اور قدرے شیریں ہوتا ہے۔ اس کے تخم اور پھول حنا کے تخم اور پھول کے مشابہ ہوتے ہیں۔ ہندوستان، زنجبار اور افریقہ میں پیدا ہوتا ہے۔ گرم و خشک بدرجۂ دوم ہے ملطف، مجفف، محلل، جالی، قابض، حابس، نزف الدم اور مصفی خون ہے۔

(ب)

برنجاسف :- ایک پہاڑی گھاس ہے۔ جس کے پھول سوئے کی طرح چتردار ہوتے ہیں۔ پھول زرد سفید، خوشبودار، ذائقہ تیز و تلخ ہے اور طبیعت گرم و خشک ہے۔ ورم رحم وغیرہ کو دور کرتا ہے۔ جگر کی تکلیف میں عرق برنجاسف زیادہ استعمال ہوتا ہے۔ درجۂ اول میں گرم ہے اور درجۂ دوم میں خشک ہے۔

مسخن، محلل، ملطف، مفتح، مدر بول و حیض، مفتت سنگ گردہ و مثانہ، دافع بخار، اورام احشاء اور اورام جگر میں مستعمل ہے۔ اجناس حیض، عسر ولادت، اخراج مشیمہ اور صلابت رحم میں استعمال ہوتا ہے۔ تپ بلغمی جس میں جگر بھی ماؤف ہو مفید ہے۔

بالچھڑ :- سنبل الطیب سیاہ، مائل بزردی ایک جڑ ہے جو باریک ریشوں سے لپٹی ہوئی ہوتی ہے۔ بو نہایت تیز اور اچھی ہوتی ہے۔ مزاج گرم و خشک ہے۔ محلل، مسخن، جالی، محسن لون، مطیب دہن، مطیب عرق، مجفف، کاسر ریاح، مقوی قلب، مقوی دماغ، مقوی باہ اور مدر حیض ہے۔ اکثر گرم معجونوں میں شامل کی جاتی ہے۔ اپنی عطریت

کی وجہ سے دوا کو خوشبودار بناتی ہے۔ کلف، جھائیں اور چہرہ کو بارونق بناتی ہے۔ اسے ابٹنوں میں بھی شامل کیا جاتا ہے۔

بالچھڑ :۔ بعض اطباء نے لکھا ہے کہ یہ ایک خوشبودار گھاس ہے۔ اس گھاس کے پھول نہیں ہوتے ہیں۔ فساد خون، سوزش پیشاب، جذام اور داغ سیاہ کو نافع ہے۔

بچھ۔ بچ :۔ گرہدار سفید مائل جڑ ہے۔ بعض نے سفید سرخی مائل گرہ دار جڑ بیان کیا ہے۔ اس کے پتے نرگس کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں اور پھول زردی بسرخی ہوتے ہیں قاطع مجفف بلغم، کاسر ریاح، منقی دماغ و اعصاب، مدر بول و حیض جالی، دماغی اور اعصابی امراض، نسیان، تشنج رطب، فالج خدر میں بکثرت مستعمل ہیں۔ ثقل زبان، لکنت اور بچوں کے جلد بولنے اور قادر ہونے کے لیے شہد میں ملا کر دیتے ہیں اور کئی امراض میں مستعمل ہے۔ بعض نے بیان کیا ہے کہ یہ قے لانے والی جڑ ہے۔ حلق کی آواز صاف کرتی ہے۔ معدہ، مرگی، امراض بلغمی، جنون اور تکلیف و درد کو دور کرتی ہے ــــ اس کا فارسی نام اگر ترکی ہے اور وَج عربی میں کہتے ہیں)۔

بلوط :۔ پہاڑی درخت کا پھل ہے۔ اس درخت کے بعض پھل لمبے اور گول ہوتے ہیں بعض شیریں اور تلخ ہوتے ہیں۔ اس کا رنگ سفیدی مائل ہے۔ مزاج سرد و خشک، قابض، مجفف، حابس خون تقطیر بول، سلسل بول اور بول فی الفراش کو زائل کرتا ہے۔ اسے سعد کوفی (ناگرموتھ) وغیرہ کے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے۔

بید :۔ ایک ایسا درخت ہے جو کہ نہروں کے کناروں پر ہوتا ہے۔ اس کا رنگ سبز و سفید ہے۔ ذائقہ تلخ و تیز بو ہے۔ اسکی طبیعت سرد و خشک ہے۔ سوزش سینہ اور معدے کو نافع ہے۔ ورم، سوزاک، دمہ اور فساد خون میں مفید ہے۔

بعض نے بیان کیا ہے کہ بید سادہ ایک درخت ہے جو مرطوب مقامات پر ہوتا ہے، پتے باریک ہوتے ہیں اور ایک بالشت تک لمبے ہوتے ہیں پھول زرد رنگ

جو بشکل خوشہ دلآئم مخملی ہوتے ہیں۔ پتے اور پھول بطور دوا مستعمل ہیں۔ بید مشک اس کی ایک قسم ہے۔ پتے سرد و خشک، پھول سرد و تر، مسکن حرارت، مقوی، مفرح قلب، مدر بول مسکن ہے۔ اس سے عرق بھی کشید کیا جاتا ہے۔ جو مسکن خفقان حار تپ، دق اور گرم بخاروں میں مفید ہے۔

بید مشک :- ایک درخت ہے جس کے پتے بید سے نازک اور چوڑے ہوتے ہیں۔ اس کا رنگ سبز، ذائقہ تیز اور طبیعت سرد ہے، محلل و مفرح و مقوی دل ہے، دماغ اور معدے کے لیے بھی مفید ہے۔ حرارت زائدہ کو دور کرتا ہے، پیاس بجھاتا ہے۔

بعض نے بیان کیا ہے کہ بید مشک کا درخت بید سادہ کے درخت سے مشابہ ہوتا ہے۔ پھول بیدہ سے زیادہ خوشبودار ہوتے ہیں، سرد و تر ہے۔ مقوی مفرح قلب و مقوی دماغ اور مسکن حرارت ہے۔ افعال و خواص میں بید سادہ سے زیادہ قوی ہے۔ دل و دماغ کو تقویت اور تفریح بخشتا ہے۔ گرم مزاجوں کے لیے مفید ہے۔ دردِ سر کو زائل کرتا ہے اور خفقان کی تمام قسموں کو دور کرتا ہے۔ اس کا عرق امراضِ مذکورہ میں بہت مفید ہے۔

برہمی :- ایک گھاس کا نام جس کے پتوں سے ترنج کی بُو آتی ہے۔ اس کا رنگ سبز، زردی مائل، ذائقہ تلخ اور خوشبودار ہے اور طبیعت گرم و خشک ہے اسے برمنی بھی کہتے ہیں، قوت حافظہ اور ترقی عقل کے لیے مفید ہے۔ جذام، جریان، بخار، بلغم، یاح سوزاک اور فساد خون میں نافع ہے۔

بعض نے بیان کیا ہے کہ برہمی ایک چھوٹی بوٹی ہے جو کہ چھتے دار ہوتی ہے جڑیں سے باریک باریک شاخیں نکلتی ہیں۔ پنجاب، آگرہ و اودھ میں مرطوب مقامات پر پیدا ہوتی ہے۔ ندی اور تالابوں کے کنارے پر زیادہ ہوتی ہے خاص طور پر مقوی دماغ و حافظہ ہے۔

بعض لوگوں نے برہمی بوٹی کا نام عربی زرنب (تالیسپتر) لکھا ہے لیکن یہ غلط ہے۔ زرنب کا درخت بڑا ہوتا ہے اور برہمی ایک چھوٹی بوٹی ہے۔ جو ویدک کی خاص دوا ہے اور خاص طور سے تقویت دماغ اور نسیان کو دور کرنے کیلئے استعمال کی جاتی ہے

بسباسہ :۔ جوتری کو کہتے ہیں، جوتری وہ پوست ہے جو کہ جائفل پر لپٹا ہوا ہوتا ہے۔ اور خشک ہونے پر علیحدہ ہو جاتا ہے۔ ساحل بالا بار۔ انجبار۔ سیلون لنکا ملایا وغیرہ میں پیدا ہوتا ہے۔ مزاج دوسرے درجہ میں خشک و گرم ہے۔ مفرح، ہاضم، محلل، مفتح، مدر، مجفف، منشف رطوبات، مسخن اور کاسر ریاح ہے۔ اسکا رنگ سرخ، زردی مائل، ذائقہ تلخ و تیز اور طبیعت گرم و خشک ہے۔ خفیف قابض، مقوی معدہ، مقوی و محرک باہ، مقوی و منقی رحم اور دافع تعفن ہے۔

بیل :۔ خربوزے کے برابر ایک پھل ہوتا ہے۔ ہندوستان میں بکثرت پایا جاتا ہے۔ نیم پختہ پھل دواؤں میں استعمال کرتے ہیں۔ اس کا گودا بیلگری کہلاتا ہے۔ رنگ بھورا، سرمئی اور ذائقہ شیریں ہوتا ہے۔ اس کی طبیعت گرم و خشک ہے۔ پیچش میں مفید ہے۔ اسکے چھلکے کا لیپ جلد میں دانہ پیدا کرتا ہے۔ ورم کو دور کرتا ہے۔ مقوی دل و معدہ و جگر ہے۔ دوسرے درجہ میں سرد اور تیسرے میں خشک ہے۔ قابض، حابس الدم، مقوی معدہ ہے۔ قابض ہونے کی وجہ سے پرانے دستوں، سنگرہنی پیچش میں مفید ہے۔ قوت قابضہ کی وجہ سے مقوی معدہ ہے۔ زیادہ تر کثرت اسہال اور پیچش میں مستعمل ہے۔

بلیلہ :۔ ہڑ کے موافق ایک پھل ہے۔ اس کا رنگ بھورا زردی مائل ہے۔ ذائقہ ترش ہے۔ طبیعت سرد و خشک ہے۔ اس پھل کا پوست بطور دوا مستعمل ہے۔ قابض مقوی معدہ، مقوی دماغ اور مقوی بصر ہے۔

بوٹی :۔ ایک مشہور گھاس ہے جس سے دودھ نکلتا ہے۔ اس کا رنگ سبز ہے۔ ذائقہ تلخ ہے

اور طبیعت گرم و خشک ہے۔

بیش :- بیش کے دوسرے عربی نام، خانق الذئب اور خانق التمر ہیں، ہندی میں بچھناک اور میٹھا تیلیہ کہتے ہیں۔ مخروطی شکل کی چھوٹی چھوٹی جڑیں ہوتی ہیں جن کو چبانے سے منھ میں سنسناہٹ پیدا ہوتی ہے۔ اس کا شمار زہروں میں ہے مزاج گرم خشک بدرجۂ چہارم ہے۔

بعض نے بیان کیا ہے کہ یہ ایک درخت کی جڑ ہے، بھوری مائل بسیاہی ہے چبانے سے زبان شل ہوجاتی ہے۔ درد معدہ و کمر اور عرق النساء میں استعمال کرتے ہیں۔

بہمن :- چھوٹی چھوٹی خشک گاجروں کے مانند جڑیں ہیں جن کے اوپر جھُریاں پڑی ہوتی ہیں مزاج گرم و خشک ہے۔ بہمن سرخ کو زیادہ گرم سمجھا جاتا ہے۔ مفرح، مقوی قلب، مقوی باہ، مولد منی اور مسمن بدن ہے۔ زیادہ تر تغلیظ منی اور تقویت باہ کیلئے مستعمل ہے۔

بعض نے اس طرح بیان کیا ہے کہ یہ ایک مشہور جڑ کا نام ہے اس کا رنگ سرخ ذائقہ پھیکا ہوتا ہے۔ اور جڑ قدرے شیریں ہوتی ہے۔ مفرح و مقوی قلب ہے۔ اسکا نام بہمن سُرخ ہے۔ اس کی دوسری قسم بہمن سیاہ ہے۔ یہ بھی ایک مشہور لعاب دار جڑ ہے۔ اس کا رنگ سفید اور ذائقہ پھیکا ہوتا ہے۔ یرقان، خفقان اور جریان منی میں مفید ہے، نیز مقوی رحم ہے۔

بان :- ہندوستان کا مشہور درخت ہے۔ اس کے پتے سبز، پھول زرد، اور طبیعت گرم و خشک ہے۔ امراض جلدی کو نافع ہے۔ اسے ہندی میں بکائن کہتے ہیں۔ نیب کے درخت سے بہت مشابہ ہے۔ بعض لوگ اسے بکائن کا مرادف سمجھتے ہیں۔ درخت اگرچہ بکائن جیسا ہوتا ہے لیکن حقیقت میں الگ الگ ہیں۔

بنفشہ :- ایک پہاڑی گھاس کے پتے اور پھول ہیں، دوا میں استعمال کرتے ہیں۔ اس کا رنگ سبز، سیاہی مائل اور ذائقہ ترش ہے طبیعت سرد و تر ہے۔ دافع بلغم ہے۔ قبض،

کھانسی، بخارات، دردسر، سینہ کی کھرکھراہٹ گردے اور مثانہ کے درد میں مفید ہے۔
اس کا شربت بچوں کے لیے بہت مفید ہے۔ نیند لاتا ہے، پیاس دور کرتا ہے۔

بیری :۔ مشہور درخت ہے۔ دو قسم کا ہوتا ہے۔ بستانی اور صحرائی بستانی کا درخت بہت بڑا ہوتا ہے اور صحرائی بہت چھوٹا ہوتا ہے صحرائی بیری کو جھربیری کہتے ہیں اور بستانی کو بیری کہتے ہیں ادویہ میں یہی بستانی بیری استعمال ہوتی ہے۔ مزاج سرد و خشک، قابض، مسکن حرارت اور مفرح ہے۔ بیری کا پھل جسے بیر کہتے ہیں۔ بطور میوہ کھایا جاتا ہے۔ مسکن پیاس اور جوش خون کے لیے مفید ہے۔ صفرا کے جوش کو کم کرتا ہے۔ درخت جھربیری کی جڑ کی چھال جریان و سیلان میں مفید ہے۔

برنج :۔ چاول کو کہتے ہیں۔ مزاج سرد و خشک ہے۔ زیادہ تر بطور غذا مستعمل ہے۔ چاولوں کا دھوون قابض اور مدر ہونے کی وجہ سے اسہال و سوزاک وغیرہ میں مستعمل ہے۔ پیچش میں بہت مفید ہے۔

بعض اطبا اس طرح بیان کرتے ہیں کہ اسے برنج کابلی عربی میں اور برنگ کابلی فارسی میں کہتے ہیں اور ہندی میں باؤ برنگ کہتے ہیں۔ ایک گول پھل، سیاہ مرچ کی طرح ہے۔ اس کا ذائقہ تلخ و تیز ہے۔ اس کے بیج دوا میں استعمال کرتے ہیں طبیعت گرم و خشک ہے۔ نفخ شکم میں بھی استعمال کرتے ہیں۔ بدرجۂ دوم قاتل کرم شکم ہے۔ مسہل بلغم غلیظ و سودا ہے۔ نافع کرم دنداں ہے، کرم شکم خصوصاً حب القرع کے قتل و اخراج کے لیے مستعمل ہے۔

بالا :۔ گجرات کی مشہور گھاس ہے۔ ذائقہ کڑوا، مزاج سرد خشک ہے۔ اس کا استعمال بھوک لگاتا ہے۔ بدہضمی کو دفع کرتا ہے۔ بلغم اور صفرا کے خلل کو دور کرتا ہے۔ ہر قسم کے دنبل کو آرام کرتا ہے اور شفا دیتا ہے۔

پاچک دشتی :۔ جنگلی اُپلے (ارنے چھینے) مویشیوں کے وہ گوبر جو زمین پر گرتے ہیں اور

پڑے پڑے خشک ہو جاتے ہیں۔ اکثر کشتہ سازی میں یہی ارنے چھینے استعمال کرتے ہیں اور اس کی یوں ضرورت ہوتی ہے کہ کشتہ جات میں اسی قسم کے مناسب ہوتے ہیں۔

پترج :۔ پترج، زبان سنسکرت کا لفظ ہے۔ تیز پات کو کہتے ہیں۔ تیز پات، تال پتر اور کمال پتر ایک پہاڑی درخت کے خشک پتے ہیں جو برگد سے مشابہت رکھتے ہیں۔ بعض نے بیری کے پتوں کے ہمشکل بیان کیے ہیں لیکن خوشبودار ہوتے ہیں۔ مزہ کسی قدر تلخ ہے اور مزاج گرم و خشک ہے۔ مفرح و مقوی دماغ ہے۔ محلل ریاح، مدر بول و حیض، محلل اورام بارده، خفقان، وجع الفواد اور ضعف قلب میں مفید ہے۔ ضعف معدہ، درد شکم اور درد امعاء میں مفید ہے۔ اسے عربی میں ساذج ہندی کہتے ہیں۔ بعض نے مذکورہ خواص کے علاوہ اس طرح بیان کیا ہے کہ یہ پتے جلندھر صلابت طحال یرقان اور ورم جگر کے لیے نافع ہے۔ بواسیر اور جی کے متلانے کو رفع کرتے ہیں۔ سنگ مثانہ کو زائل کرتے ہیں۔ سرمہ میں شامل کر کے لگانے سے امراض چشم کو دور کرتے ہیں۔ اُن کی دھونی وضع حمل کی تکلیف میں تخفیف کرتی ہے

پدمک :۔ اسے پدما کہہ بھی کہتے ہیں، کوہ ہمالیہ کا ایک درخت ہے۔ جسکی لکڑی دواؤں میں مستعمل ہے۔

پرنک :۔ سنسکرت میں ایک خوشبودار پھول کو کہتے ہیں۔

(ت)

تبت :۔ مشہور شہر ہے جو ہندوستان اور چین کے درمیان واقع ہے۔

ترنجبین :۔ خراسان میں ایک درخت پر شبنم جم جاتی ہے۔ سفید رنگ مائل بزردی ہوتی ہے۔ اس کا ذائقہ شیریں ہے۔ مصلح اخلاط ہے۔ صفرا کے لیے نافع ہے۔ طبیعت کو نرم کرنے

کے لیے مفید ہے۔ درد سینہ کھانسی اور قے میں مفید ہے۔

تباکیر : اس کا مشہور نام منسلوچن ہے اس کو طباشیر بھی کہتے ہیں۔ بانس میں منجمد رطوبت ہوتی اسے تباکیر کہتے ہیں۔ اس کا ذائقہ پھیکا، رنگ سفید و نیلگوں ہوتا ہے مزاج سرد و خشک ہے۔ مفرح قلب، قابض، مبرد شدید، مجفف، خفقان حار، غشی اور بقراری کے لیے مفید ہے۔

تمر ہندی :۔ اسے ہندی میں اِملی کہتے ہیں مشہور پھل ہے جس کا رنگ بھورا سیاہی مائل ذائقہ ترش اور طبیعت سرد و خشک ہے۔ اس کے بیج چپٹے اور سیاہ ہوتے ہیں۔ یہ املی بیحد لطیف ہوتی ہے۔ دل اور معدہ کو طاقت دیتی ہے متلی اور قے کو روکتی ہے اخلاط فاسدہ کو اسہال کی راہ خارج کرتی ہے خفقان اور دوران کو ختم کرتی ہے۔ اس کے سبز پتوں کو جوش دیکر غرغرہ کرنے سے خناق کے مریض کو آرام ملتا ہے۔ اس کے بیج ممسک ہیں صفراوی تپ میں بے حد مفید ہے۔ اس کا ذائقہ ترشی آمیز شیریں طبیعت معتدل، آواز اور کھانسی کے لیے مضر ہے۔ عناب بنفشہ اس کا مصلح ہے۔ آلو بخارا اس کا بدل ہے۔

تبرید :۔ ٹھنڈائی کو کہتے ہیں۔

تج :۔ (سلیخہ) ایک درخت کی چھال ہے جو دارچینی کے مانند ہے لیکن اس سے موٹی ہے۔ مزہ اور بُو دارچینی کے مانند ہوتا ہے۔ مقوی اعضاء بدن، کاسر ریاح، قابض، مدر حیض اور مفتت بلغم ہے۔

بعض نے اس طرح بیان کیا ہے کہ دارچینی کی چھال کو تج کہتے ہیں۔ اسکا رنگ سرخ، غبار آلود اور ذائقہ شیریں ہوتا ہے اس کی طبیعت گرم و خشک ہے۔ مجلل اورام مقوی معدہ و بصر ہے اور کھانسی وغیرہ میں بھی مفید ہے۔ جو لڑکا رحم میں مرجاتا ہے، اسکا جوشاندہ پینے سے باہر آتا ہے۔ منی کو بڑھاتا ہے اور پیٹ کے کیڑوں کو خارج کرتا ہے۔

تگر :۔ سیاہ رنگ کی لکڑی ہے۔ اس کے جلانے سے خوشبودار دھواں نکلتا ہے۔ اس کا

دھواں اثر زہر کو دفع کرتا ہے۔ مرگی غشی، امراض دماغی اور سرسام کو نافع ہے پیشاب روکتا ہے۔ معدے کو قوت دیتا ہے۔

بعض نے اس طرح بیان کیا ہے کہ تگر کو عربی میں اور فارسی میں استارون کہتے ہیں، خوشبودار، گرہدار جڑیں ہیں کسی کا رنگ مائل بزردی اور کسی کا بھورا ہوتا ہے۔ مزہ قدرے تلخ ہے۔ دماغ و اعصاب، معدہ، جگر، تلی اور گردوں کو تقویت پہنچاتی ہیں، ورم جگر و طحال کو تحلیل کرنے فالج اور امراض سرد کے ازالہ کے لیے مفید ہیں۔ وجع مفاصل، نقرس، عرق النساء، وجع الورک، پیشاب کو جاری کرنے اور حیض کے جاری کرنے اور باہ میں بھی مفید ہیں۔

(ت)

تھکری تھیکری :- اس کا منجن دانتوں کو صاف کرتا ہے اور مسوڑوں کو طاقت دیتا ہے۔ بہے ہوئے خون کو بند کرتا ہے۔ اس کا لیپ ورم کو نفع کرتا ہے۔

(ث)

ثعلب مصری :- ایک بیس دار نبات کی جڑ ہے۔ جس کی بو منی کی بو کی طرح ہوتی ہے۔ ذائقہ پھیکا، رنگ سفید زردی مائل اور طبیعت گرم تر ہے۔ مقوی باہ و اعصاب ہے مسمن بدن مولد و مغلظ منی، فالج، لقوے، بیوقت بال گرنے اور کمزوری میں مفید ہے۔ گرم تر بدرجۂ اوّل ہے۔

(ج)

جوہی :- اس کا پھول چنبیلی سے چھوٹا پھول ہے۔ رنگ سفید، ذائقہ تلخ اور خوشبودار ہے طبیعت گرم و خشک ہے۔ امراض چشم میں مفید ہے۔ اور زخموں پر اس کا لیپ کرنا بھی مفید ہے۔ اس کا پھول سونگھنا مفرح قلب ہے۔ ضماداً درد سر کو نافع ہے۔ نزلہ و ریاح

پیدا کرتا ہے۔

جوتری :۔ جوتری کو بسباسہ بھی کہتے ہیں۔ ب کی تختی میں دیکھئے۔

جاشیش :۔ تخم خشخاش سے بہت چھوٹے سفید اور سخت دانے ہیں۔ ان باریک بیجوں اور دانوں کو فارسی میں حسن یوسف کہتے ہیں، دواؤں میں کام میں لاتے ہیں۔

جائفل :۔ ایک درخت کا پھل ہے، ذائقہ تلخ ہے، مزاج گرم ہے، مُفرّح ہے۔ حرارت عزیزی کو تقویت دیتا ہے۔ جگر کی اصلاح کرتا ہے۔ طحال و استسقاء اور بلغم و صفرا کو گھٹاتا ہے۔ ہاضم طعام اور مقوی باہ و معدہ ہے۔

جدوار :۔ گاجر کی طرح ایک جڑ ہے، ذائقہ تلخ مائل بہ شیریں ہے۔ رنگ ظاہراً سیاہ اور اندر بنفشی ہے۔ اسکا مشہور نام زربسی ہے۔

بعض نے بیان کیا ہے کہ اسے زربسی بھی کہتے ہیں، یہ ایک بوٹی کی جڑ ہے۔ جو بچھناک سے مشابہ ہے۔ وزنی، قدرے تلخ، رنگ باہر سے خاکستری اور اندر سے بنفشی ہوتا ہے۔ مزاج گرم و خشک ہے۔ مفرح، مقوی اعضائے رئیسہ، مقوی اعصاب، مفتح محلل، ملطّف، مفتت حصاۃ، مسکن اوجاع، جالی، دافع تپ بلغمی و سوداوی اور زہروں کا تریاق ہے اور بینائی میں اضافہ کرتی ہے۔

جاوتری :۔ جوتری معروف ہے۔ امراض بلغمی کو نافع ہے۔ پیٹ کے کیڑوں کو خارج کرتی ہے۔ مفرح ہے۔ امساک پیدا کرتی ہے۔ مقوی جگر و باہ ہے۔ مُحلّل ورم و ریاح ہے۔ تلی اور سلسل البول کو نافع ہے۔ اس کا نام بسباسہ بھی ہے۔

(چ)

چنبیلی :۔ مشہور ہے۔ اس کے پھول سفید اور زرد ہوتے ہیں۔ درد سر کو ضماداً نافع ہے۔ فساد خون کے لیے مفید ہے اور پیٹ کے کیڑوں کے لیے بھی نافع ہے۔

چوب گلوی :- ایک قسم کی بیل کی لکڑی ہے۔ اس کے پھول نہیں ہیں۔ اس کے پتے پان کے مشابہ ہوتے ہیں، اس کے پھلوں کا تیل نکالتے ہیں۔ رنگ سفید، ذائقہ پھیکا اور کسیلا ہے۔ طبیعت سرد و تر ہے۔ بعض نے گرم و خشک بیان کی ہے، بدن کو موٹا کرتا ہے خشکی دور کرتا ہے، فساد صفرا و بلغم کو دافع ہے۔ سوزش اعضاء کو نافع ہے۔

چنپا :- مشہور ہے۔ سوزاک، امراض صفراوی، فساد خون اور قے کو نافع ہے۔

چندن سفید :- ایک درخت ہے جس کی لکڑی خوشبودار ہوتی ہے۔ دافع تشنگی ہے۔ سوزش سینہ کو مفید ہے۔ مفرح ہے۔ درد سر جو گرمی سے ہو اسے ضماداً نافع ہے۔ قابض ہے، محلل ورم و گرم ہے۔ دافع بخار حار ہے اور نزلۂ حار کو بھی دافع ہے۔ چندن سُرخ بھی ہوتا ہے۔ اس کی لکڑی سرخ ہوتی ہے۔

چندن ملاگیر :- چندن سُرخ کی طرح اس کے فوائد ہیں مشہور ہے زرد رنگ کا ہوتا ہے۔

چوب چینی :- گلابی رنگ کی جڑ ہے۔ اس کا ذائقہ تلخ ہے۔ اس کے استعمال سے حرارتِ عزیزی بڑھتی ہے۔ اس کا استعمال رطوبت کو خشک کرتا ہے، مدر بول ہے فالج لقوہ اور دماغی امراض کے لیے فائدہ مند ہے۔ خون کو صاف کرتا ہے۔ فضلات کو تحلیل کرتا ہے جگر کے سدّے کھولتا ہے۔

چھڑیلا :- اسے فارسی میں دوالہ کہتے ہیں۔ یہ بیل درختوں پر رسّی کی طرح لپٹی ہوتی ہے۔ اس کا ذائقہ تلخ ہے، طبیعت معتدل ہے، آنتوں کے لیے مضر ہے۔ اس کا مصلح انیسون ہے اور بدل بالچھڑ ہے خفقان، مرگی، قے، متلی اور رحمی امراض میں نافع ہے۔ مقوی قلب و باہ ہے، مفرح ارواح اور محلل ہے۔ اس کا جوشاندہ نشاط لاتا ہے۔

(ح)

حنا :- اسے ہندی میں مہندی کہتے ہیں۔ ایک مشہور درخت ہے۔ اس کے پتے اور بیج

رنگنے کے واسطے استعمال کرتے ہیں۔ (ہاتھ، پاؤں، داڑھی اور سر رنگتے ہیں) اسکا رنگ سبز، ذائقہ کسیلا اور تلخ ہے۔ مصفی خون، دافع اورام و سوزش ہے اور یرقان میں بھی پلاتے ہیں جلدی امراض کے لیے مفید ہے۔ جگر و طحال کو درست کرتی ہے۔ رحم کی بیماریوں کو نافع ہے۔ اس کے جوشاندے کی کلی منھ کے امراض کو دور کرتی ہے۔ اس کا لیپ ورم اور آبلے کو دور کرتا ہے۔

(خ)

خفقان :- بیماری کا نام ہے۔ اختلاج قلب۔ دل کا تڑپنا اور غلبہ نسیان کو کہتے ہیں

خولنجان :- پان کے درخت کی جڑ کو کہتے ہیں۔ ذائقہ تیز ہے مزاج گرم و خشک ہے، دل و دماغ کے لیے مضر ہے۔ اس کا مصلح طباشیر ہے۔ اس کا بدل دارچینی ہے مقوی باہ اور مقوی معدہ ہے، ریاحوں کو تحلیل کرتا ہے۔ کھانسی کو نافع ہے۔ درد کمر اور درد قولنج کو مفید ہے پیشاب بند کرتا ہے۔ اس کا طلا، روغن زیتون کے ساتھ جھائیں کو مفید ہے

(د)

دھتورہ :- ایک خاردار درخت ہے بینگن کے برابر پھل ہے، سبز و سیاہ رنگ ہے۔ ذائقہ تلخ، مزاج سرد و خشک ہے۔ نشہ آور ہے، نیند لاتا ہے، بے حسی بڑھاتا ہے، صفرا کو زائل کرتا ہے، درد سر کو آرام کرتا ہے، رطوبات کو خشک کرتا ہے، امساک کو تقویت پہنچاتا ہے، بخار اتارتا ہے، کرم شکم کو خارج کرتا ہے، اس کے پتوں کا لیپ فالج کے اثر کو زائل کرتا ہے۔

دوب :- مشہور گھاس ہے، اس کی دو قسمیں ہیں۔ ایک سفید دوسری سبز ہے۔

دارچینی :- ایک درخت کی چھال ہے۔ دوا میں استعمال کرتے ہیں۔ اس کا رنگ ہلکا، بھورا،

زردی مائل، بوخوش ذائقہ اور طبیعت گرم و خشک ہے۔ مفرح اور دافع ریاح ہے۔ مدر بول و مقوی باہ ہے۔ خفقان و جلندھر میں نافع ہے۔

دیودار :- ایک بڑے درخت کا نام ہے اسے ہندی میں دیودار چیڑ کہتے ہیں۔ اس کی لکڑی مشہور ہے خوشبودار ہے۔ اس کا رنگ سرخ، ذائقہ تلخ و بدمزہ قدرے تیز اور طبیعت گرم و خشک ہے۔ پتھری توڑتی ہے۔ خارش، امراض دہان و گوش اور بخار بلغمی میں نہایت مفید ہے۔

(ر)

رال :- ایک گوند کا نام ہے بعض کے نزدیک پوست ساکھ سے نکلتا ہے۔ بعض نے اس طرح بیان کیا ہے کہ درخت سال کا گوند ہوتا ہے۔ اس کا ذائقہ تلخ ہے طبیعت گرم خشک ہے۔ ہر قسم کے قرحہ کو اچھا کرتی ہے۔ زخموں کو صاف کرتی ہے۔ دمہ، کھانسی، خارش، جلندر اور مرگی کو مفید ہے۔ مدر بول ہے۔ پرانے زخموں کو بہت جلدی آرام پہنچاتی ہے۔

(ز)

زہر :- ایک قسم کی زہریلی جڑ کا نام ہے۔ طبیعت گرم و خشک ہے۔

زہر مہرہ :- ایک پتھر ہے، ہلکا زرد سفیدی مائل، ذائقہ پھیکا اور معتدل طبیعت ہے۔ زہر باد اور دوسرے زہروں کو مارتا ہے۔ باہ میں تقویت پیدا کرتا ہے۔ تمام اعضاء رئیسہ کو طاقت پہنچاتا ہے۔ قوتوں کو محافظت کرتا ہے۔ خفقان و وحشت کو دور کرتا ہے۔ قے اور دستوں کو روکتا ہے۔ ہیضہ کے لیے مفید ہے۔ بچوں کے دستوں کو بھی فائدہ مند ہے۔

زعفران :- ہندی میں کیسر کہتے ہیں کشمیر میں اسکا درخت عام طور پر ہوتا ہے۔ ایک درخت کے پھول ہیں۔ درخت چنبیلی کی طرح ہوتا ہے کشمیری زعفران بہترین ہوتا ہے۔ اس کے پھول زرد رنگ اور سرخی مائل ہوتے ہیں۔ ذائقہ تلخ اور خوشبودار ہے اور اس کی طبیعت گرم و

خشک ہے۔ محلل ریاح ہے۔ طبیعت کو فرحت بخشتا ہے۔ رگوں، پٹھوں اور اعضاء کو تقویت دیتا ہے۔ مادہ کو پختہ کرتا ہے خلطوں کو پاک وصاف کرتا ہے۔ گردے اور مثانے کو طاقت دیتا ہے۔ مقوی بصر ہے، پیشاب آور ہے۔ اس کا سونگھنا دماغ کا تنقیہ کرتا ہے۔ رنگ رخ کو نکھارتا ہے۔ بادام کے ساتھ کھانے سے کھانسی نزلہ کو فائدہ مند ہے۔

زرنب :- ہندی میں اس کا نام برمنی اور برہمی ہے (دیکھئے برہمی)

زرد چوبہ :- ہلدی کو کہتے ہیں۔ ایک پودے کی جڑ ہے۔ اس کی دو قسمیں ہیں۔ ایک بڑی دوسری چھوٹی۔ اسے بامیراں بھی کہتے ہیں اور عربی میں عروق الصفر کہتے ہیں۔

زرشک :- خاردار پہاڑی درخت کا پھل ہے۔ جنبیلی کی طرح ہوتا ہے۔ خوش ذائقہ، لذیذ، چاشنی دار ہے۔

(س)

سوسن :- ایک مشہور درخت کا نام ہے۔ اس کے پتے سبز اور اسکا پھول نیلا ہوتا ہے ذائقہ تلخ اور طبیعت گرم وخشک ہے۔ جگر، معدہ، گردہ اور آنتوں کے لیے مقوی ہے۔ محلل اورام اور دافع بلغم ہے۔ آنکھ کے لیے بھی مفید ہے۔ بول، حیض اور امراض رحمی کے لیے نافع ہے۔ گٹھیا جگر اور طحال کو مفید ہے۔ بلغم اور صفرا کا اخراج کرتا ہے۔ فالج، لقوہ، رعشہ اور سکتہ کو دفع کرتا ہے۔ اس کا لیپ دردسر کو نافع ہے۔

سنبل :- ایک درخت کا نام ہے۔ اسے ہندی میں بالچھڑ اور جٹامانسی کہتے ہیں۔ اس درخت کی جڑ مستعمل ہے۔ اس کا رنگ سفید مائل بزردی ہے۔ ذائقہ تلخ اور بوتیز خوشبودار ہوتی ہے لیکن پرانی جڑ بدبودار ہوتی ہے۔ مقوی دماغ ومعدہ وجگر ہے۔ امراض عصبی میں کام آتی ہے۔ سنبل رومی، ایک خوشبودار گھاس ہے۔ طبیعت گرم وخشک ہے۔ امراض رحم،

دردِ جگر و گردہ میں مفید ہے۔

سعد کوفی :۔ اسے ہندی میں ناگر موتہ کہتے ہیں۔ یہ گول اور لمبی جڑ ہوتی ہے۔ رنگ سیاہ، ذائقہ تلخ اور خوشبودار ہے طبیعت گرم و خشک ہے اور مقوی معدہ و اعصاب ہے۔

سنگھاڑہ :۔ ایک خاردار درخت ہے جو کہ پانی میں پیدا ہوتا ہے۔ اس کا پھل باہر سے سبز اور اندر سے سفید ہوتا ہے۔ ذائقہ پھیکا شیریں اور طبیعت سرد تر ہے۔

سلارس :۔ ایک درخت کا گوند ہے۔ رنگ بھورا، زردی مائل اور ذائقہ پھیکا ہوتا ہے۔ طبیعت گرم و خشک ہے۔ کھانسی زکام دردِ سینہ و گردہ، درد مفاصل و کمر اور جلندر کے لئے مفید ہے۔

سیندور :۔ ایک نمک کا نام ہے۔ قلعی اور سیسے سے بناتے ہیں۔

بعض نے اس طرح لکھا ہے کہ سیندور سرخ رنگ کے سفوف کا نام ہے۔ ذائقہ بدمزا ہے۔ زخموں کو آلائش سے صاف کرتا ہے تحلیل کرتا ہے، جلا دیتا ہے، اچھا گوشت پیدا کرتا ہے، بدبو دور کرتا ہے، جلدی امراض کے لیے مفید ہے۔

سابودانہ :۔ مشہور ہے۔ اس کو ساگودانہ بھی کہتے ہیں۔ صاف و سفید پھیکا اور بغیر بو کے ہوتا ہے۔ یہ ایک لکڑی کا دانہ ہے۔ اس کا ذائقہ پھیکا اور مزاج گرم تر ہے، مقوی باہ ہے، بدن کو فربہ کرتا ہے۔ دودھ میں پکا کر کھانے سے بہت جلد ہضم ہو جاتا ہے۔ کمزور مریضوں کیلئے مقوی ہے۔

سداب :۔ اس گھاس کا نام ہے جو گیہوں کے کھیت میں پیدا ہوتی ہے۔ پھول زرد، ذائقہ تلخ بدبودار اور پتے گرم و خشک ہیں۔ امراض دماغی، سینہ، رحم، طحال، قولنج اور یرقان کو نافع ہے۔

ساذج :۔ ہندی میں تیز پات کو کہتے ہیں۔ اسکے پتے چوڑے لونگ کی طرح خوشبودار ہوتے ہیں۔ اسکا رنگ سبز، بھورا، ذائقہ تیز تیز بو اور طبیعت گرم و خشک ہے۔ اس کا مشہور نام

پترج ہے۔

سیوتی :- ایک قسم کا پھول ہے۔ گل شبکین اور نسرین بھی کہتے ہیں۔ خوشبودار اور سفید رنگ ہے ذائقہ پھیکا، مزاج گرم و خشک ہے۔ مقوی دماغ و دل و جگر ہے۔ اس کی خوشبو طبیعت کو نرم و لطیف کرتی ہے۔ بلغم، سودا، ورم سینہ، طحال و حلق کو مفید ہے۔ اس کی خوشبو مقوی اعضاء رئیسہ ہے۔

(ش)

شاہترہ :- ایک گھاس کا نام ہے۔ اسے ہندی میں پت پاپڑ کہتے ہیں اور عربی میں شاہترج کہتے ہیں۔ یہ گھاس سبز و سیاہی مائل ہے۔ ذائقہ تلخ اور قدرے تیز ہوتا ہے۔ غنچہ دوا میں استعمال کرتے ہیں طبیعت سرد تر ہے۔ کمزوری اور بدہضمی میں اس کا جوشاندہ پلاتے ہیں۔

بعض نے اس طرح بیان کیا ہے کہ شاہترہ مقوی معدہ و جگر ہے۔ طبیعت کو نرم کرتا ہے۔ لطیف مسہل ہے۔ خون صاف کرتا ہے، پیشاب کھولتا ہے۔ بھوک لگاتا ہے۔ سوداوی امراض اور یرقان کے لیے مفید ہے۔ پرانے بخار کو دور کرتا ہے، قے کو روکتا ہے، جگر کے سدے کھولتا ہے۔ طحال کی سختی اور خرابی دور کرتا ہے۔

شکر سفید :- مقوی باہ ہے طبیعت کو نرم کرتی ہے۔ حلق کو صاف کرتی ہے۔ سینہ کی رطوبات کو جذب کرتی ہے، تولید خون کرتی ہے۔ باہ میں تقویت پیدا کرتی ہے۔ اس کی دھونی نزلہ و زکام اور دماغ کے لیے نافع ہے۔

شکر سرخ :- مزاج گرم و خشک ہے۔ سینہ کی رطوبت صاف کرتی ہے۔ اور مقوی باہ ہے دبتاور دوا میں بھی کام میں لاتے ہیں۔

(ص)

صندل :- ہندی میں چندن کہتے ہیں۔ اس کی دو قسمیں ہیں۔ ایک سرخ دوسری سفید ہے۔ ج کی تختی میں چندن دیکھئے۔

صنوبر :- سرو کی طرح بہت بڑا اور خوشنما درخت ہے۔ پھلدار ہے، رنگ سبز ذائقہ تلخ اور طبیعت گرم و خشک ہے۔ اس کے پتے اور چھال پھیپھڑوں کے لیے مفید ہیں۔ بکسیر کے خون کو بند کرتا ہے۔ زخموں کو خشک کرتا ہے۔ جگر کی تمام بیماریوں کو دور کرتا ہے۔ ورموں کو تحلیل کرتا ہے۔ دستوں کو روکتا ہے۔ پیٹ کی اصلاح کرتا ہے اور شعراء اپنے کلام میں محبوب کے قد کو تشبیہ دیتے ہیں۔

(ط)

طلاء :- رقیق اور سیال لیپ کرنے کو کہتے ہیں اور ضماد غلیظ اور گاڑھا لیپ کرنے کو کہتے ہیں۔

(ع)

عود :- لکڑی، کٹی ہوئی ٹہنی۔ ایک قسم کی خوشبو جس کو بطور بخور استعمال کیا جاتا ہے۔ اس کی جمع عیدان و اَعواد و اَعوُد ہے۔

عبیر :- ایک مرکب خوشبو کا نام۔

عود صلیب :- ایک درخت کا نام ہے۔ نر اور مادہ اس کے اقسام ہیں۔ نر مشابہ گاجر اور مادہ مشابہ کرفس ہے۔ قدرے شیریں، جڑ سفید، پتے سبز اور دانے سرخ ہوتے ہیں۔ مقوی دل ہے۔ مدر بول و حیض ہے۔ درد گردہ اور درد رحم کو مفید ہے۔ معدہ کی اصلاح کرتا ہے۔ یرقان، مرگی اور نقرس کے لیے نافع ہے۔ مثانے کی حدّت کو دور کرتا ہے اور خون بہنے کو روکتا ہے۔ ذائقہ تلخ و خوشبودار ہے۔ مزاج گرم و خشک ہے۔

عرق :- اس صاف اور مقطر سیال کو کہتے ہیں جو ادویہ سے بصورت تقطیر جاتا ہے۔ عربی زبان میں اکثر اوقات لفظ "ماء" سے یاد کیا جاتا ہے جیسے "ماء الورد" عرق گلاب"۔

عنبر :- مختلف معانی میں مستعمل ہے۔ ایک قسم کی خوشبو، زعفران، ایک قسم کی بڑی مچھلی، ڈھال جو کہ عنبر مچھلی کی کھال سے بنائی جاتی ہے۔ اس کی جمع عنابر ہے۔

اصطلاحاً یہ کہ ایک درخت کا گوند ہے اور بعض کے نزدیک ایک دریائی جانور کا براز ہے۔ ذائقہ تلخ خوشبودار، مزاج گرم خشک ہے، امعاء کو مضر ہے۔ کافور اس کا مصلح ہے۔ مشک و زعفران بدل ہے۔ مفرح قلب و دماغ ہے اور مقوی ہے۔ امراض دماغی کے لیے نافع ہے۔ مقوی باہ محرک اعظم ہے۔ قضیب پر طلاء کرنے سے باہ کو تقویت پہنچتی ہے۔ اخلاط کی حفاظت کرتا ہے۔ ارواح کو قوت دیتا ہے۔ حرارت غریزی اور حواس خمسہ کو درست رکھتا ہے۔

(ف)

فتق :- لغت کے اعتبار سے نافۂ مشک پھٹنے کو فتق کہتے ہیں اور فتق پستہ کو بھی کہتے ہیں یہ ایک ولایتی میوہ ہے کسی قدر سخت ہوتا ہے۔ اس کا رنگ سبز قدرے سرخ ہوتا ہے۔ اس کا ذائقہ شیریں طبیعت گرم خشک ہے۔ سکنجبین اس کا مصلح ہے اور بادام بدل ہے۔ افعال و خواص یہ ہیں کہ دل و دماغ اور ذہن و حافظہ کو تقویت دیتا ہے۔ خفقان دور کرتا ہے جگر کی اصلاح کرتا ہے جسم کو توانا کرتا ہے۔ اس کا چھلکا ساڑھے تین ماشہ کھانا قبض کرتا ہے۔ قے اور ہچکی کے لیے بے حد نافع ہے۔ دانتوں کے امراض کو بھی دفع کرتا ہے اور منہ کو خوشبودار کرتا ہے۔

فالسہ :- بنگی رنگ کا مشہور میوہ ہے۔ اسے جھالسہ بھی کہتے ہیں۔ اس کا مشہور نام پھانسہ ہے۔ سرخ و سیاہ رنگ کا پھل ہے۔ ذائقہ ترش و شیریں طبیعت سرد و خشک ہے اور سرد مزاج والے کے لیے مضر ہے۔ مقوی دل و جگر ہے، ہچکی اور تپ کی حرارت، سینہ کی جلن، سوزاک افر خفقان

کو دور کرتا ہے۔

فتیلہ :- بتی کو کہتے ہیں۔

(ق)

قرنفل :- (لونگ) درخت لونگ کی خشک شدہ کلیاں ہیں جن کا رنگ سیاہی مائل ہے اور اوپر کی طرف چار دندانے ہوتے ہیں۔ ان کے درمیان ایک گول ابھار ہوتا ہے۔ نیچے کی طرف قدرے لمبی نوک دار ڈنڈی ہوتی ہے۔ مزہ تلخ و تیز خوشگوار مزاج گرم و خشک، مفرح، مقوی قلب و دماغ، منفث بلغم، دافع تشنج معدہ و جگر ہے۔ ریاح کو خارج کرتی ہے مقوی باہ و ممسک ہے۔ رنگ سیاہ، ذائقہ تیز، مقوی اعصاب و باہ ہے فالج ولقوہ و سکتہ و نزلہ، امراض دماغی اور متلی و قے میں مفید ہے۔ اردو میں لونگ، فارسی میں میخک اور عربی میں قرنفل کہتے ہیں

قلقل :- اُرد کی طرح گول دانے ہوتے ہیں مُغلّظ منی، مقوی باہ اور ممسک ہے۔

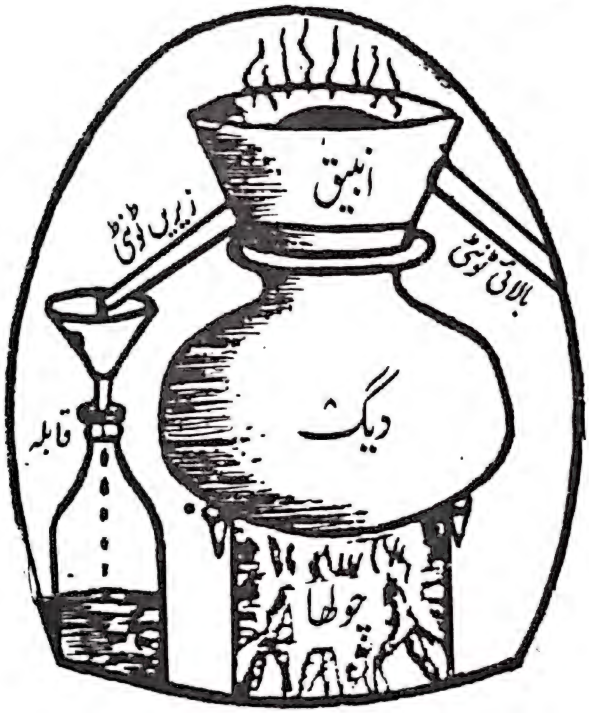
قصب :- گرہ اور پوروے کو کہتے ہیں۔ بانس کے معنیٰ میں بھی آتا ہے۔ اس کا درخت بہت لمبا ہوتا ہے۔ اس کی کونپل کا اچار بنایا جاتا ہے۔ اس کی کئی قسمیں ہیں۔ فارسی میں "نَے" کہتے ہیں۔ (ن کی تختی دیکھئے)

قرع انبیق :- ایک ایسے آلہ کا نام ہے جس میں عرق کشید کرتے ہیں۔ اس کو ہندی میں تیجو جنتر اور لوک جنتر کہتے ہیں۔ دو الفاظ سے مرکب ہے۔ قرع اور انبیق۔ قرع کے معنیٰ کدو اور قرع دیگ کو کہتے ہیں۔ دیگ کی شکل کسی حد تک کدو سے مشابہ ہوتی ہے۔ اس میں دوا بھر دی جاتی ہے۔

انبیق :- اس مخصوص سرپوش کا نام ہے جہاں جاکر بخارات پانی کی صورت اختیار کرتے ہیں۔ اس میں ایک گنبد نما چھت ہوتی ہے۔ اس چھت کی بالائی اور زیریں سطحوں سے دو ٹونٹیاں لگی ہوتی ہیں جو بالائی اور زیریں ٹونٹی کہلاتی ہے۔

بالائی سطح پر ٹھنڈا پانی باہر سے ڈالا جاتا ہے جو ایک گھیرے سے گھرا رہتا ہے تاکہ ٹھنڈک کی وجہ سے بخارات پانی کی شکل اختیار کرتے رہیں۔

زیریں سطح کے کناروں پر ایک گول نالی دار گھیر ہوتا ہے۔ گنبد نما چھت میں بخارات کے نکلنے سے جو پانی کے قطرات بنتے رہتے ہیں وہ اس نالی میں جمع ہو کر زیریں ٹونٹی کی راہ سے باہر ٹپکتے رہتے ہیں۔



ع انبیق کے ذریعہ عرق کشید کرنے کی شکل حسب ذیل ہے۔

عرق کشید کرنے کی صورت یہ ہے کہ دیگچہ میں رات کے وقت دوا بھگو کر رکھیں۔ صبح کے وقت انبیق اس کے اوپر رکھ کر آٹے سے درز کو اچھی طرح بند کر دیں اور دیگچہ کو چولھے پر رکھ کر ٹونٹی کے سوراخ کو ڈاٹ لگا کر بند کر دیں۔ جب یہ پانی گرم ہو جائے تو اس ٹونٹی کے ذریعہ ڈاٹ کھول کر نکال ڈالیں اور دوسرا ٹھنڈا پانی بھر دیں اور دوسری ٹونٹی کے نیچے جو انبیق کے نچلے حصّہ میں ہے کوئی تانبے کا قلعی شدہ یا چھلنی کا برتن رکھ دیں۔ تاکہ اس میں عرق ٹپکتا رہے۔ اس برتن کو قابلہ کہتے ہیں۔ جب سب عرق قابلہ میں ٹپک جائے تو دیگچہ کو چولھے سے اتار لیں۔

عرق کشید کرتے وقت دیگ کو چولھے پر اس ٹونٹی کی طرف جس سے عرق نکلتا ہے ذرا جھکا ہوا رکھنا چاہیئے۔ ورنہ عرق باہر نکلے گا۔

عرق کے ختم ہونے کی علامت یہ ہے کہ آخر میں عرق بہت کم اور دیر سے آتا ہے اور پانی کی آواز کم ہو جاتی ہے۔ بعض اوقات عرق کی بُو بدل جاتی ہے۔

مذکورہ بالا طریقہ کے علاوہ چھ طریقے عرق کشید کے "صیدلہ" میں درج ہیں۔ مزید تفصیل کے لیے صیدلہ ملاحظہ فرمائیں۔

(ک)

کافور :- ہندی میں کپور، فارسی میں کاپور اور عربی میں کافور کہتے ہیں۔ ایک درخت کا منجمد روغن ہے۔ سفید صاف اور سخت دانہ دار ہوتا ہے۔ اس کی بو تیز، ذائقہ تلخ و تیز اور طبیعت سرد و خشک ہے۔ تشنج اور اینٹھن دور کرتا ہے۔ جنون، تکلیف حیض، تپ، گٹھیا، غلبۂ شہوت، زکام اور دردِ سر میں مفید ہے۔

کافور کے متعلق بعض نے اس طرح بیان کیا ہے کہ یہ ایک درخت کا لطیف گوند ہے جو درخت کو شگاف دینے سے بشکل رطوبت نکل کر منجمد ہو جاتا ہے۔ علاوہ ازیں اس درخت میں سے بھی نکلتا ہے۔ نیز اس درخت کی لکڑی کو ٹکڑے ٹکڑے کر کے پانی میں جوش دیا جاتا ہے اور پانی کے بخارات کے ساتھ تصعید کرنے سے بھی کافور حاصل ہوتا ہے۔ جو کافور دستیاب ہوتا ہے وہ اسی ترکیب سے حاصل ہوتا ہے اور ہوا میں رکھنے سے بہت جلد اُڑ جاتا ہے۔ بیرونی طور پر استعمال کرنے سے دافع تعفّن ہے اور آخر کار ٹھنڈک پہنچاتا ہے۔ کسی قدر مخدر اور مسکّن الم ہے۔ اندرونی طور پر مفرح اور مقوی قلب ہے۔ بخاروں کو دور کرتا ہے، مقوی معدہ ہے، مخرّج ریاح ہے۔

کیسر :- زعفران۔ ز۔ کی تختی میں دیکھئے۔

کپور کچری :- (زرنباد) یہ ایک جڑ ہے۔ اسے زمین سے نکال کر ٹکڑے ٹکڑے کر کے خشک کر کے رکھا جاتا ہے۔ نرکچور، کچور، زرنباد اور کپور کچری ایک ہی قسم کی چیزیں ہیں۔ نرکچور ہلدی کی طرح گانٹھوں میں اور زرنباد، کپور کچری ٹکڑوں میں ملتی ہے۔ افعال و خواص تقریباً یکساں ہیں مزاج گرم و خشک بدرجۂ سوم ہے۔ کاسر ریاح، مفتح مدر، مفرح، مقوی قلب و دماغ، مقوی معدہ و جگر، جالی، مطیب دہن، مخرج بلغم، مدر بول و حیض، محلل اورام، مقوی باہ، اور مقوی اعصاب ہے۔ فالج کے لیے بھی مفید ہے۔

بعض نے بیان کیا ہے کہ نرکچور سے بڑی جڑ ہوتی ہے۔ اس کا رنگ بھورا، ذائقہ تلخ و تیز خوشبودار ہوتا ہے۔

کافور :- لغت کے اعتبار سے ایک خوشبودار گھاس ہے۔ کھجور کا شگوفہ، کھجور کے شگوفہ کا غلاف، خوشہ انگور نکلنے کی جگہ۔ اس کی جمع کوافیر و کوافر ہے:

کیوڑہ :- ایک خوشبودار درخت ہوتا ہے۔ اس کا عرق کھینچتے ہیں۔ کیوڑے کے پتے لمبے نوکدار ہوتے ہیں اور ان کے دونوں پہلوؤں پر خار ہوتے ہیں۔ اس درخت کے درمیان خوشہ نکلتا ہے جو مکّا کے بھٹے سے مشابہ ہوتا ہے۔ اور اس کے مانند اس پر تہ پر تہ پتے لپٹے ہوئے ہوتے ہیں۔ ان پتّوں کے درمیان اصلی پھول ہوتا ہے۔ جو نہایت خوشبو دار ہوتا ہے مفرح و مقوی ہے۔ جذام، فساد خون و چیچک و حرارت قلب اور جگر کو نافع ہے۔ گل کیوڑہ کا عرق کشید کیا جاتا ہے تقویت قلب و دماغ اور خفقان کے ازالہ کے لیے مستعمل ہے۔ تمام اعضاء کو طاقت دیتا ہے۔ دل کی گرمی اور معدہ کی گرمی دور کرتا ہے۔ خون کی صفائی کرتا ہے، پسینہ کو خوشبودار کرتا ہے۔ اس کا شربت چیچک کے لیے مفید ہے۔

کنج کونج، کاکنج، کنوچہ، کرنجوہ :- ایک خاردار درخت ہے۔ اس کا پھل مدوّر اور چکنا ہوتا ہے۔ نفخ شکم کو دور کرتا ہے۔ طبیعت کو نرم و لطیف کرتا ہے۔ بلغم و ریاح کو خارج کرتا ہے۔ اگر روغن بادام کے ساتھ استعمال

کریں تو پتی کو زائل کرتا ہے۔

کھیر :۔ درخت کتھ کو کہتے ہیں۔ دانتوں کے لیے مفید ہے۔ پیٹ کے کیڑے، جریان، بخار، پھوڑے، ورم، پیچش، حدت صفرا اور فساد خون کے لیے نافع ہے۔ جذام زائل کرتا ہے۔ منی اور طاقت پیدا کرتا ہے۔

کھیرا :۔ ایک مشہور ترکاری ہے۔ بیل دار درخت کا پھل ہے۔ فارسی نام خیار ہے۔ حرارت جگر و دل، قے، سنگ مثانہ اور سوزاک کو نافع ہے۔ مدر بول ہے۔ کھیرا پختہ گرم ہے۔ بلغم اور ریاح کو نافع ہے۔ پیاس کو بجھاتا ہے، دماغ کی بیماریوں اور بیخوابی و گرمی کے بخاروں کو دور کرتا ہے اور درد سر میں اس کو تراش کر سونگھنا مفید ہے۔

کچنار :۔ مشہور ہندی درخت ہے۔ اس کے پتے نوک کی طرف دو برابر حصّوں میں چرے ہوئے ہوتے ہیں۔ پھلی بقدر ایک بالشت لمبی اور چپٹی ہوتی ہے۔ مزاج سرد و خشک، قابض حابس، اسہال، حابس دم، مسکن جوش خون، مصفی خون ہے اور زیادہ تر تصفیہ خون کے لیے اس کی چھال مستعمل ہے۔ ذائقہ پھیکا، پتے اور کلیاں سبز اور پھول سُرخ ہوتے ہیں۔ اس کا مشہور نام کچنال ہے۔

شنیز :۔ دھنیہ سبز (کوتھمیر) کو کہتے ہیں۔ عربی میں کزبرہ کہتے ہیں۔ سبز خوشنما اور خوشبودار ہوتا ہے۔ ذائقہ پھیکا قدرے لعابدار ہوتا ہے۔ پھول چترار اور بیج گول ہوتے ہیں۔ تخم کشنیز کام میں آتے ہیں۔ چھلکا اتار کر مغز کو کام میں لیا جاتا ہے۔ قلب و دماغ کو تقویت بخشتا ہے۔ ضعف معدہ اور نفخ شکم میں مفید ہے۔ دستوں کو روکتا ہے۔ کثرت شہوت اور منی کا مسکن ہے۔ اس لیے جریان وغیرہ میں بھی ہے۔

کچور :۔ سونٹھ کی طرح ایک جڑ ہے۔ رنگ بھورا، ذائقہ تلخ و تیز اور طبیعت گرم و خشک ہے۔ مفرح و مقوی ہے، کھانسی اور بدہضمی میں بھی مفید ہے۔

گل کیتکی :- ایک قسم کا پھول ہے۔ اس کا درخت بھی کیوڑے کی طرح خاردار ہوتا ہے۔ اسکے فوائد کیوڑے کی طرح ہیں۔ (کاف کی تختی میں کیوڑا ملاحظہ فرمائیں)

کیتکی کے پھول میں خوشبو زیادہ ہوتی ہے۔ ذائقہ پھیکا، مزاج سرد و خشک ہے، گرم مزاج کے لیے مضر ہے۔ صندل سُرخ اس کا مصلح ہے۔ مقوی جگر، مصفی خون، دافع صفرا، خفقان اور اختلاج قلب کو نافع ہے

گلِ صدبرگ :- یہ وہ پھول ہے جسے ہندی میں گیندے کا پھول کہتے ہیں۔ بہت خوبصورت پھول ہوتا ہے۔ اس کا رنگ سرخ و زرد ہوتا ہے، ذائقہ پھیکا اور تیز بودار ہوتا ہے اسکی طبیعت گرم و خشک ہے۔ اس کے پھول اور پتے دوا میں مستعمل ہیں۔ مدر بول، مفتت، سخن، محلل، قابض ہیں۔ بواسیر میں بہت مستعمل ہیں اور خونی بواسیر روکنے میں بہت مفید ہیں۔ اس کے پتے پھوڑوں کو پختہ اور تحلیل کرنے کے لیے ضماداً بھی مستعمل ہے۔

گوگل :- (مقل) ایک درخت کا گوند ہے جو سرخ زردی مائل ہوتا ہے۔ مزہ میں تلخ ہوتا ہے۔ مقام پیدائش، یمن، سواحل عمان ہے۔ مزاج گرم و خشک ہے۔ محلل مُلَیِّن منضج مسہل بلغم مسخن، جالی، کاسر ریاح، خاص طور سے دافع بواسیر، حابس خون بواسیر، مدر بول وحیض، مفتت سنگ گردہ و مثانہ اور مقوی باہ کے لیے مفید ہے۔

بعض نے اس طرح بیان کیا ہے کہ یہ ایک بودار گوند ہے۔ محلل ورم ہے۔ حلق کا درد، پیٹ کے کیڑے، فساد خون، سیچش، کنٹھ مالا، کھانسی اور بواسیر کو زائل کرتا ہے۔ سینہ کو بلغم سے پاک و صاف کرتا ہے۔

اورام صلبیہ باطنہ وظاہرہ اور اورام احشاء میں شرباً و ضماداً مستعمل ہے۔ خنازیر گلٹیوں میں ضماداً نافع ہے۔ جملہ امراض بلغمیہ لقوہ، فالج، وجع مفاصل، نقرس، عرق النساء، بواسیر ریحی و خونی میں بکثرت مستعمل ہے۔

گل دُونہ :- مروے کی ایک قسم ہے اور مروہ کی آٹھ قسمیں ہیں۔

گل لالہ :- یہ پھول سُرخ رنگ کا ہوتا ہے۔ اس کا عصارہ آنکھ میں لگانے سے جالہ ختم ہوجاتا ہے۔ ل کی تختی میں لالہ دیکھئے۔

گلاب :- پھول کا فارسی نام گل سُرخ ہے۔ اس کا عرق نکالا جاتا ہے۔ فارسی میں عرق گلاب اور عربی میں جذاب وماء الحرور کہتے ہیں۔ پھول خوشبودار ہوتا ہے۔ ذائقہ پھیکا قدرے کسیلا اور طبیعت سرد تر ہے۔ نزلہ والوں کو مضر ہے۔ اس کا مصلح مصری ہے، بدل عرق بادیان ہے۔ مقوی دل ودماغ اور مفرح قلب ہے۔ معدہ کو تقویت دیتا ہے۔ ہاضم اور دست آور ہے اور اس میں تیار کیا ہوا سرمہ سوزش چشم کو مفید ہے۔ گلاب سیاہ سے بجھایا ہوا پیٹ کے درد کو نافع ہے۔ سرخ، سفید اور کئی طرح کے رنگ کے پھول ہوتے ہیں۔ اعضاء باطنی کو لذت دیتا ہے، ریاحوں اور ورموں کو تحلیل کرتا ہے۔ صفراو بلغم کو چھانٹتا ہے۔ خون کی اصلاح کرتا ہے، درد گردہ، درد سرحار، تپ محرقہ اور غشی کو نافع ہے۔ دست آور ہے، شکر کے ساتھ شرباً آنکھ میں لگانے سے مقوی بصر ہے

گلنار :- اس کا درخت انار کی طرح ہوتا ہے۔ اس میں صرف پھول آتے ہیں پھل نہیں لگتا۔ فارسی میں گلنار بے ثمر کہتے ہیں۔ اس کا ذائقہ تلخ وکسیلا، مزاج سرد، درد کے لیے مضر ہے۔ مصلح کتیرا، بدل زیرہ انار ہے۔ صفراوی اور خونی دستوں کو روکتا ہے۔ مواد کو پکاتا اور خشکی پیدا کرتا ہے۔ اس کی چٹکی منہ سے خون آنے کو روکتی ہے۔ سرمہ میں ملاکر اس کی کُلی کرنے سے دانت مضبوط ہوتے ہیں۔

گل منہدی :- معروف پھول ہے۔ ضماداً نافع سوزش ہے اور شرباً دافع فساد خون ہے۔

گل عباسی :- مشہور پھول ہے۔ اس کے پتے ضماداً محلل ورم ہیں اور نمک کے ساتھ داد کو مفید ہے۔

گل داؤدی :- معروف درخت کا پھول ہے۔ ضماداً فساد خون کو نافع ہے۔ جلے ہوئے جسم پر لگائیں تو سوزش ختم ہوجاتی ہے۔ گردے اور مثانے کی پتھری کو زائل کرتا ہے۔ ریاحوں کو تحلیل کرتا

ہے۔معدہ کے منجمد خون کو جاری کرتا ہے۔حیض کا نفاذ کرتا ہے، قولنج اور سوزاک کو نافع ہے، بلغمی ورموں کے لیے اس کا ضماد بیحد فائدہ مند ہے۔رحم کے اندر کے ریاح تحلیل کرتا ہے۔

گل جعفری :- یہ پھول محلل ورم ہے۔ہاضم ہے۔سنگ گردہ و مثانہ کو نافع ہے۔اکلاً و شرباً۔

گل چاندنی :- یہ پھول سفید رنگ کا ہوتا ہے۔مقوی دل ہے اور مفرح بھی ہے اور اس کے گلقند میں بھی یہی اثر ہے۔

گیرو :- مشہور ہے۔گہری سُرخ ایک مٹی کی قسم ہے۔اس کا ذائقہ پھیکا، مزاج سرد ہے، مواد کو پختہ کرتا ہے۔خشکی لاتا ہے، گرمی کو دور کرتا ہے۔آنتوں کے زخموں اور مثانے کو اور جریان کو مفید ہے۔حیض کا خون بند کرتا ہے اور پیٹ کے کیڑے مارتا ہے اس کا لیپ ورموں کو تحلیل کرتا ہے۔

گوکھرو :- ایک بوٹی کا نام ہے۔اس کا پھل مثلث اور پتے خاردار ہوتے ہیں۔گردے اور مثانے کی پتھری کو زائل کرتا ہے۔طبیعت کو نرم و لطیف کرتا ہے۔ریاحوں کو تحلیل کرتا ہے۔استسقاء درد کمر اور قولنج کو مفید ہے۔اورام کو تحلیل کرتا ہے اور حیض جاری کرتا ہے۔

گلوی :- بغیر پھولوں کی ایک مشہور بیل ہے جو درخت پر پھیلتی ہے۔اس کے پتے پان کی طرح ہوتے ہیں۔

گاؤزبان :- ایک قسم کی گھاس کے پتے ہیں۔سبز مائل بسفیدی نقطہ دار ہوتے ہیں۔اس کا ذائقہ پھیکا ہوتا ہے۔

(ل)

لوبان :- ایک خوشبودار گوند ہے۔مفرح ہے مقوی دل و معدہ ہے۔کھانسی اور کان کے درد کو نافع ہے، مسوڑھوں کو مضبوط کرتا ہے، اس کی دھونی نزلہ دور کرتی ہے، اس کا استعمال ریاحوں کو تحلیل کرتا ہے، بھوک لگاتا ہے، مقوی معدہ و مقوی باہ ہے، پیٹ کے کیڑے مارتا ہے،

آنتوں کو صاف کرتا ہے، کھانسی کو دور کرتا ہے، اس کا منجن دانتوں کو جلا دیتا ہے۔ منھ کو خوشبودار کرتا ہے، اس کی لکڑی کا سفوف خون بہنے کو مفید ہے، اس کا تیل اعصاب کو قوی کرتا ہے۔

لاک، لاکھ، لک :- برگد، پیپل اور درختوں میں جو سُرخ رنگ کی رطوبت جمتی ہے اسے لاکھ کہتے ہیں۔ یہ ایک قسم کا گوند ہے، استسقاء اور یرقان کو مفید ہے، گردے کو نافع ہے، مقوی جگر ہے، محلل ریاح ہے، بدن کو دبلا کرتی ہے، باہ کو قوت دیتی ہے، ممسک ہے، خفقان اور فالج کے لیے مفید ہے، خلطوں کو صاف کرتی ہے، جگر و طحال کا سدہ کھولتی ہے۔

لوبیا :- ایک بیل کا پھل ہے۔ ترکاری بناتے ہیں اور دواؤں میں بھی استعمال کرتے ہیں اور اس کا استعمال ہر قسم کے دردوں کو تحلیل کرتا ہے، طبیعت میں جلا پیدا کرتا ہے، پیشاب بآسانی لاتا ہے، سینہ کو صاف کرتا ہے، پھیپھڑوں کو نرم اور لطیف کرتا ہے، تولید منی بکثرت کرتا ہے دودھ بھی بڑھاتا ہے، بدن کو موٹا کرتا ہے، خون کو صاف کرتا ہے، درد گردہ کو نافع ہے۔

لاجورد :- مشہور پتھر ہے۔ سرخی مائل نیلا ہوتا ہے اور اس پر سنہری نقطے ہوتے ہیں، جنون اور مالیخولیا کو دفع کرتا ہے۔ سوداوی مادے کو خارج کرتا ہے۔ دل کو قوت دیتا ہے، امراض چشم میں مفید ہے، اس کی بنائی ہوئی سلائی آنکھوں کی بہت سی بیماریوں کو دفع کرتی ہے۔

لادن :- ایک درخت کی رطوبت ہے، اس کا استعمال مقوی معدہ و جگر ہے، مادہ کو پکاتا ہے، طبیعت کو لطیف کرتا ہے، ریاحوں کو تحلیل کرتا ہے، زخموں کو بھرتا ہے، ہچکی روکتا ہے،

لالہ :- ایک قسم کی گھاس ہے، جس کے پتے اور پھول خوشنما ہوتے ہیں۔ اس کا پھول ہر قسم کے دردوں کے لیے مفید ہے اور مسام کو کھولتا ہے، طبیعت کو لطیف کرتا ہے، اس کا سفوف بھی دودھ کے ہمراہ پھانکنا پیشاب اور حیض کو جاری کرتا ہے، مقوی باہ اور ممسک ہے۔

(م)

موتھا :- عربی میں سعد کوفی، فارسی میں مشک زمین کہتے ہیں اور عام و مشہور نام ناگر موتھا ہے۔

ناگر موتہ اور موتہ دونوں ایک ہیں۔ یہ ایک جڑ کا نام ہے جو گول ہوتی ہے اور بعض چپٹی ظاہراً سیاہ ہوتی ہے اور اندر سے سفید ہوتی ہے۔ اس کا ذائقہ تلخ و تیز ہے، مزاج گرم و خشک ہے، مقوی باہ ہے، معدہ اور پٹھوں کو طاقت دیتی ہے، بھوک لگاتی ہے، فہم و عقل میں جلا پیدا کرتی ہے، پیشاب کو جاری کرتی ہے، جگر و طحال کے سدے کھولتی ہے، سنگ مثانے کو زائل کرتی ہے، محلل ریاح ہے، دافع یرقان و خفقان ہے۔ اس کا منجن دانتوں کو مضبوط کرتا ہے۔

مصطگی :۔ ایک درخت کا گوند ہے، اس کا رنگ زرد و سفید ہے اور ذائقہ پھیکا و بدبودار ہوتا ہے، اس کی طبیعت گرم و خشک ہے، محلل ریاح و قابض ہے، مقوی اعضاء رئیسہ و معدہ ہے، درد شکم، ہیضہ اور متلی کو مفید ہے۔ اس کا منجن دانتوں کو صاف اور مضبوط کرتا ہے۔ مصطگی اردو میں، کندر رومی فارسی میں، رومی مصطگی عربی میں کہتے ہیں۔

موگرہ :۔ سفید پھول ہے جس کا ذائقہ قدرے تلخ و خوشبودار ہوتا ہے۔ طبیعت گرم و تر ہے، مسکن صفراوی ہے، دافع تپ ودق ہے، اس کا سونگھنا مقوی دل و دماغ ہے، اس کا تیل پانی کے ساتھ لیا جائے تو خارش اور خشکی دور ہو جاتی ہے۔

مولسری :۔ ایک گنجان درخت ہے، جس کے پھول خوشبودار ہوتے ہیں۔ ذائقہ کسیلا، قدرے شیریں، مزاج سرد و خشک ہے، نفخ پیدا کرتا ہے، اس نفخ کا مصلح گھی ہے، ممسک اور مولد منی ہے، منی کو گاڑھا بھی کرتا ہے، قابض ہے، مقوی دل و دماغ ہے، مفرح ہے، مسوڑھوں کو قوی کرنے کے لیے اس کے پھولوں کا منجن مفید ہے۔

موصلی :۔ ایک ایسے پودے کی جڑ ہے جس میں پھل نہیں آتے پھول آتے ہیں، موصلی اس وقت ہے جبکہ پھول نہ آیا ہو۔ اس کی دو قسمیں ہیں۔

ایک سفید دوسری سیاہ۔ قدرے شیریں، قدرے تلخ، لعابدار، سفید و سیاہ ہوتی ہے۔

موصلی سفید کے خواص یہ ہیں :۔ جسم کو قوی اور فربہ کرتی ہے، باہ میں تحریک پیدا کرتی ہے،

مولد منی ہے، یرقان اور ملغمی ہیضہ کو نافع ہے۔

موصلی سیاہ کے خواص اس طرح ہیں، بدن کو موٹا کرتی ہے اور منی کو پیدا کرتی ہے، وجع المفاصل کو نافع ہے، دمہ کو رفع کرتی ہے، جریان منی کو روکنے میں نافع ہے، اور منی میں غلظت پیدا کرتی ہے۔

مومیائی :۔ سیاہ رنگ کی رطوبت ہے جو پہاڑ کی درزوں سے نکلتی ہے۔ چکدار بدمزہ اور پھیکی ہوتی ہے۔ پانی میں گھولنے سے سُرخ ہو جاتی ہے۔

مرمکی :۔ ایک مغربی درخت کا گوند ہے، جس کے نیزے بناتے ہیں اور اس کے پتے، شہتوت کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں۔ اس کا ذائقہ تلخ اور رنگ سیاہ و سفید ہے۔

مہا :۔ اردو میں مہا، فارسی میں سنا اور عربی میں سنا مکی کہتے ہیں مزاج گرم و خشک ہے۔ سودا و صفرا و بلغم کو دست کی راہ نکالتی ہے۔

مید :۔ ایک قلقل درخت کی جڑ ہے۔ باہر سیاہ اندر سفید و زرد، ذائقہ پھیکا، طبیعت گرم و خشک ہے، محلل اورام و ریاح ہے۔

مازو :۔ اس کا مشہور نام ماجو ہے۔ یہ ایک درخت کا پھل ہے، گول ناہموار بیر کے برابر ہے۔ اس کا جوشاندہ نکسیر بند کرتا ہے، امراض چشم کو مفید ہے، پرانے دستوں کو بند کرتا ہے، رحم کی رطوبت کو جذب کرتا ہے۔ اس کا منجن مسوڑھوں اور دانتوں کو مضبوط کرتا ہے، منھ آنے کو مفید ہے، اس کا لیپ مواد کو پختہ کرتا ہے اور درد گردہ و پسلی کو نافع ہے۔

ماجو اردو میں، مازو فارسی میں، عفص عربی میں کہتے ہیں۔

مشک :۔ کستوری، یہ ایک جانور کا خون ہے جو اس کے نافے میں جمع ہوتا ہے اور اس حیوان کو غزال المسک کہتے ہیں اور مشک کے ٹکڑے کو مسکہ کہتے ہیں عربی میں مسک کہتے ہیں، اس کی جمع مسک آتی ہے۔

نک، نکھ :۔ مشہور نام ہے۔ ناخن پریاں فارسی نام ہے۔ اظفار الطیب عربی نام ہے سخت قسم کا

ایک جسم ہے۔ دریائے سندھ میں ہوتا ہے، ناخن کی طرح رنگ سفید اور سرخی مائل ہوتا ہے، ذائقہ پھیکا، طبیعت گرم وخشک ہے، دردسر اور مروڑ پیدا ہوتی ہے، سکنجبین اور گل ارمنی اس کا مصلح ہیں، بدل چوائتہ ہے، افعال وخواص اس طرح ہیں۔

خلطوں کو معتدل کرتا ہے، صرع، سکتہ اور خفقان کو مفید ہے۔ جگر اور رحم کو پاک کرکے طاقت بخشتا ہے، ردی فضلات کو خارج کرتا ہے، بواسیر کو فائدہ مند ہے، اسکی دھونی مرگی اور سکتہ کے لیے نافع ہے۔

نیلوفر :- اسے کنول گڈول کا پھول اور نیلو پھل بھی کہتے ہیں۔ پانی کے درخت کا پھول ہے۔ اس کا رنگ باہر سفید اور زرد اور ذائقہ پھیکا ہے، طبیعت سرد تر ہے، مقوی دل ودماغ ہے۔ کھانسی وسینہ کی کھرکھراہٹ، دردسر اور اسہال میں مفید ہے، اس کا لیپ بہتے ہوئے خون کو روکتا ہے، اس کے تخم منی کو منجمد کرتے ہیں، صفراوی بخار میں شربت کا استعمال کرتے ہیں، تخم نیلوفر کو ہندی کنول گٹہ کہتے ہیں۔

نکھری اور نکری :- برنجاسف (مذکور تختی ب) کی طرح ایک گھاس ہے۔ جس کے ملنے سے چھینکیں آتی ہیں، اس کا رنگ سبز، ذائقہ تلخ وتیز طبیعت گرم وخشک ہے، مقوی باہ اور مسکن الاوجاع ہے، اس کا پھول سونگھنا نزلہ اور زکام کے لیے مفید ہے، اس کی جڑ معدہ اور رحم کو فاضل رطوبات سے صاف کرتی ہے، پیٹ کے کیڑے مارتی ہے۔

نرکچور :- ہلدی کی طرح ایک جڑ ہے جو خوشبودار ہوتی ہے، بخار بلغمی، پیچش، فساد خون اور کھانسی کو نافع ہے مگر قابض ہے، مفرح قلب، مقوی دل ودماغ ہے، مقوی معدہ اور مقوی باہ ہے، سدوں کو کھولتا ہے، قے کو روکتا ہے، دافع خفقان ہے، کھانسی کو مفید ہے، مدر پیشاب وحیض ہے، سودا کو دور کرتا ہے مجلل ریاح ہے، منہ میں رکھنے سے دانتوں کا درد جاتا ہے۔

نرکل :- ایک معروف رویدگی ہے جو مسکن درد ہے۔ نرکل کے متعلق بعض نے اس طرح بیان کیا ہے کہ یہ ایک کھوکھلی شاخ ہے، ہلکی ہوتی ہے اور گنے کی طرح پتے ہوتے ہیں سبز رنگ کے ہوتے ہیں

مگر خشک ہو کر زرد ہو جاتے ہیں، اس کا استعمال صفرا کے اثرات کو زائل کرتا ہے، خون کی اصلاح کرتا ہے، اس کی حدّت کو دور کرتا ہے، بصارت کو تیز کرتا ہے، فرج کی رطوبت کو خشک کرتا ہے، اس کی جڑ حمل کو ساقط کرتی ہے۔ نرکل اردو میں، نَے فارسی میں، قصب عربی میں کہتے ہیں۔

ناگر موتہ :- ایک خوشبودار جڑ ہے جو مقوی معدہ اور ہاضم ہے نیز مفرح ہے، اسے موتھ، سعد کوفی، مشک زمین بھی کہتے ہیں۔ م کی تختی میں موتھ دیکھئے۔

نَے :- بانس کو کہتے ہیں، اس کا رنگ زرد ہے اور ذائقہ پھیکا، اس کی جڑ ضماداً وجع المفاصل کو فائدہ مند ہے، اس کے سبز پتے شہد کے ساتھ کھانے سے کھانسی کو مفید ہیں، نیز بواسیر اور سوزاک کو دفع کرتے ہیں اور صفرا کی حرارت کو دور کرتے ہیں، اسی بانس کے اندر سے بنسلوچن نکلتا ہے۔

ناگ کیسر :- ایک بڑے درخت کا پھول ہے، ذائقہ پھیکا، مزاج گرم و خشک ہے، خون کی صفائی کرتا ہے، خارج صفرا ہے، طبیعت میں لطافت پیدا کرتا ہے، مقوی دل ہے، بہتے خون کو بند کرتا ہے، پسینہ کو خوشبودار کرتا ہے، ابخرات کو دماغ کی طرف رجوع ہونے نہیں دیتا، معدہ کو درست رکھتا ہے، آنتوں کو صاف کرتا ہے، جگر کی اصلاح کرتا ہے، اس کا پھول صفرا اور بلغم کے فساد کو دور کرتا ہے، بواسیر کو نافع ہے، اس کا عطر قوت باہ کے لیے نافع ہے، دردِ گردہ کو رفع کرتا ہے۔

ناگ کیسر اردو میں، نارمشک فارسی میں، اور نارمسک عربی میں کہتے ہیں۔

نبات :- اردو میں مصری، فارسی میں قند اور عربی میں نبات کہتے ہیں۔ معتدل ہے، کھانسی اور آواز کے پھٹ جانے کو مفید ہے، مصفّی سینہ ہے۔

(ہ)

ہلیلہ :- جہاں کہیں ہلیلہ لکھا ہو اور کوئی امتیازی لفظ بھی اس کے ساتھ نہ ہو تو اسے ہلیلہ زرد سمجھنا

چاہیئے۔ اس کی دو قسمیں ہیں۔ ہلیلہ سیاہ اور ہلیلہ زرد۔ ہندی ہڑ کہتے ہیں مشہور ہے۔ ہلیلہ زرد کی طبیعت سرد و خشک ہے، مسہل صفرا و بلغم اور مقوی معدہ ہے، دافع خفقان، دردسر، غشیان، جذام، استسقاء، بواسیر، ناسور، امراض دماغی اور ضعف چشم میں مفید ہے، مصفی رنگ ہے اور دانتوں کے درد کے لیے بھی نافع ہے۔

ہلیلہ سیاہ، چھوٹی ہڑ، کالی ہڑ ہندی میں کہتے ہیں، جذام، قبض، بالوں کی سفیدی، دانتوں کی کمزوری اور مسوڑھوں کی خرابی میں مفید ہے، دستوں کو روکتے اور [illegible] میں بھی فائدہ مند ہے۔

ہلیلہ کی ایک قسم اور ہے جس کا نام ہلیلہ کابلی ہے۔ اس کی طبیعت سرد و خشک ہے۔

ہلیلہ جات :- اس سے تینوں ہلیلہ مراد ہوتے ہیں۔ ہلیلہ کابلی، ہلیلہ زرد، ہلیلہ سیاہ۔

(ی)

یاسمین :- چنبیلی کو کہتے ہیں مشہور ہے۔ پھول سفید اور خوشبودار ہوتے ہیں، اس کا ذائقہ تلخ اور طبیعت گرم و خشک ہے، مفرح، مقوی دل و دماغ و جگر ہے، مقوی اعصاب ہے۔ فالج، لقوہ، گٹھیا اور دردِ دنداں کو مفید ہے، اس کا لیپ ذکر کو دراز اور قوی کرتا ہے۔

مراجع

نام کتاب

۱۔ مفردات صابری

۲۔ بستان المفردات

۳۔ صیدلہ (صنعت دوا سازی)

۴۔ گنجینۂ طبیب

۵۔ مخزن المفردات

۶۔ تحقیقات نادرۂ طبی المعروف مفردات ہندی

اوزان متعلق کتاب

درم، درہم	:	۳ ماشہ یا ۳½ ماشہ
ماشہ	:	۸ رتی
رتی	:	ایک گھونچی پھل یا ۸ چاول
دام	:	ایک تولہ ۸ ماشہ یا ایک تولہ ۹ ماشہ
تولہ	:	۴ ٹانک
ٹانک، تانک	:	۴ ماشہ یا ۳۴ رتی
چٹکی	:	تین انگلیوں سے جتنا سفوف اُٹھ سکے۔
چھٹانک	:	۴ تولہ یا ۵ تولہ
دینار	:	۶ دانگ
دانگ	:	۱½ رتی
رطل عراقی	:	۱۲ اوقیہ یا ۲۸ تولہ ۴½ ماشہ
اوقیہ	:	۴۰ درم
رطل ہندی	:	۳۳ دام
رطل طبّی	:	۲۸ درم یا ۳۰ درم
ایک مثقال	:	۴½ ماشہ
مثقال طبّی	:	۶ دانگ
مثقال زبانی	:	۵ دانگ
دمڑی	:	۲½ ماشہ
آنہ	:	۵ رتی

ہماری مطبوعات

۱ - ہسٹوریکل ہیریٹیج ——— (انگلش)

۲ - قصرِ علم ——— (اردو)

۳ - کیٹلاگ آف دی عربک مینوا سکرپٹس (I) ——— (انگلش)

۴ - 〃 〃 〃 (II) ——— (〃)

۵ - امیر خسرو اور ٹونک ——— (اردو)

۶ - اسلامی ہند میں فنِ خطاطی ——— (〃)

۷ - خزینۃ المخطوطات (جلد اوّل) ——— (〃)

۸ - 〃 (〃 دوم) ——— (〃)

۹ - 〃 (〃 سوم) ——— (〃)

۱۰ - جرنل ——— (جلد اوّل) ——— (انگلش، اردو، ہندی)

۱۱ - (〃) ——— (〃 دوم) ——— (〃 〃 〃)

۱۲ - (〃) صولت نمبر (〃 سوم) ——— (اردو)

۱۳ - (〃) ——— (〃 چہارم) ——— (انگلش، اردو)

۱۴ - (〃) ——— (〃 پنجم) ——— (اردو)

۱۵ - (〃) ——— (〃 ششم) ——— (انگلش)

۱۶ - جرنل (جلد ہفتم) ——— (اردو)

۱۷ - کلامِ صائب ——— (فارسی)

۱۸ - تاریخِ ٹونک ——— (اردو)

۱۹ - شیرانی کلکشن ——— (انگلش)

۲۰ - خطبۂ افتتاحیہ ——— (اردو)

۲۱ - تاریخِ قلعۂ رنتھنبور ——— (اردو)

۲۲ - ذکرِ جمعِ اولیائے دہلی ——— (اردو، فارسی)

۲۳ - رسالۂ عطریات ——— (اردو)

۲۴ - سوینئر ——— (〃)

۲۵ - نقوشِ آزادی ——— (اردو، ہندی)

۲۶ - ڈیسکرپٹیو کیٹلاگ آف ہسٹری ——— (انگلش)

۲۷ - راجستھان میں غیر مسلم حضرات کی اردو خدمات ——— (اردو)

۲۸ - 〃 〃 〃 فارسی خدمات ——— (〃)

۲۹ - ڈویلپمنٹ آف عربک اینڈ پرشین اِن راجستھان ——— (انگلش)

۳۰ - آئینۂ ایام اردو ترجمہ رباعیات عمر خیام ——— (اردو، فارسی)

۳۱ - مقاصد العارفین (مع ترتیب وتدوین) ——— (اردو)

۳۲ - ٹونک کی مہانتا کے دو مینار ——— (ہندی)